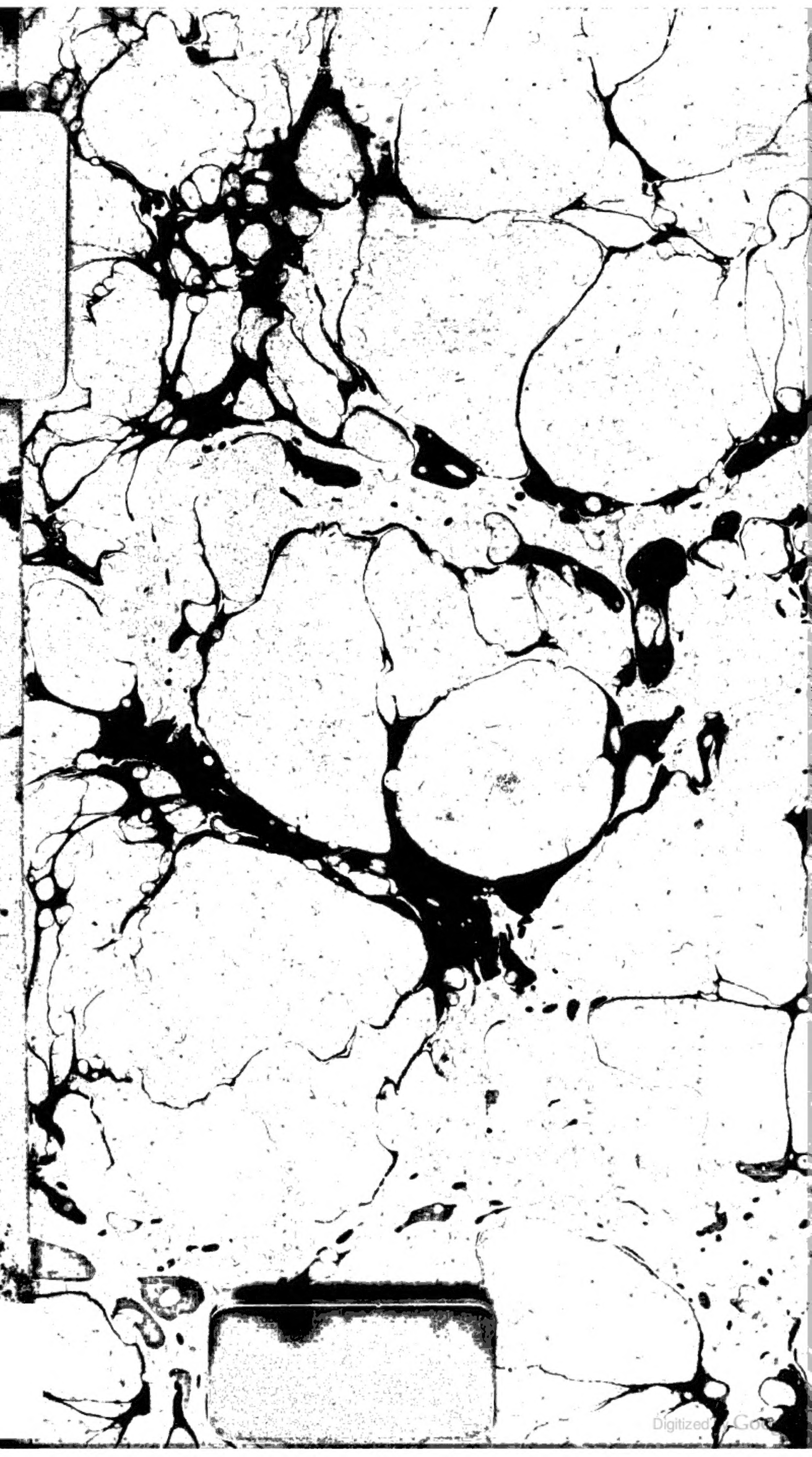
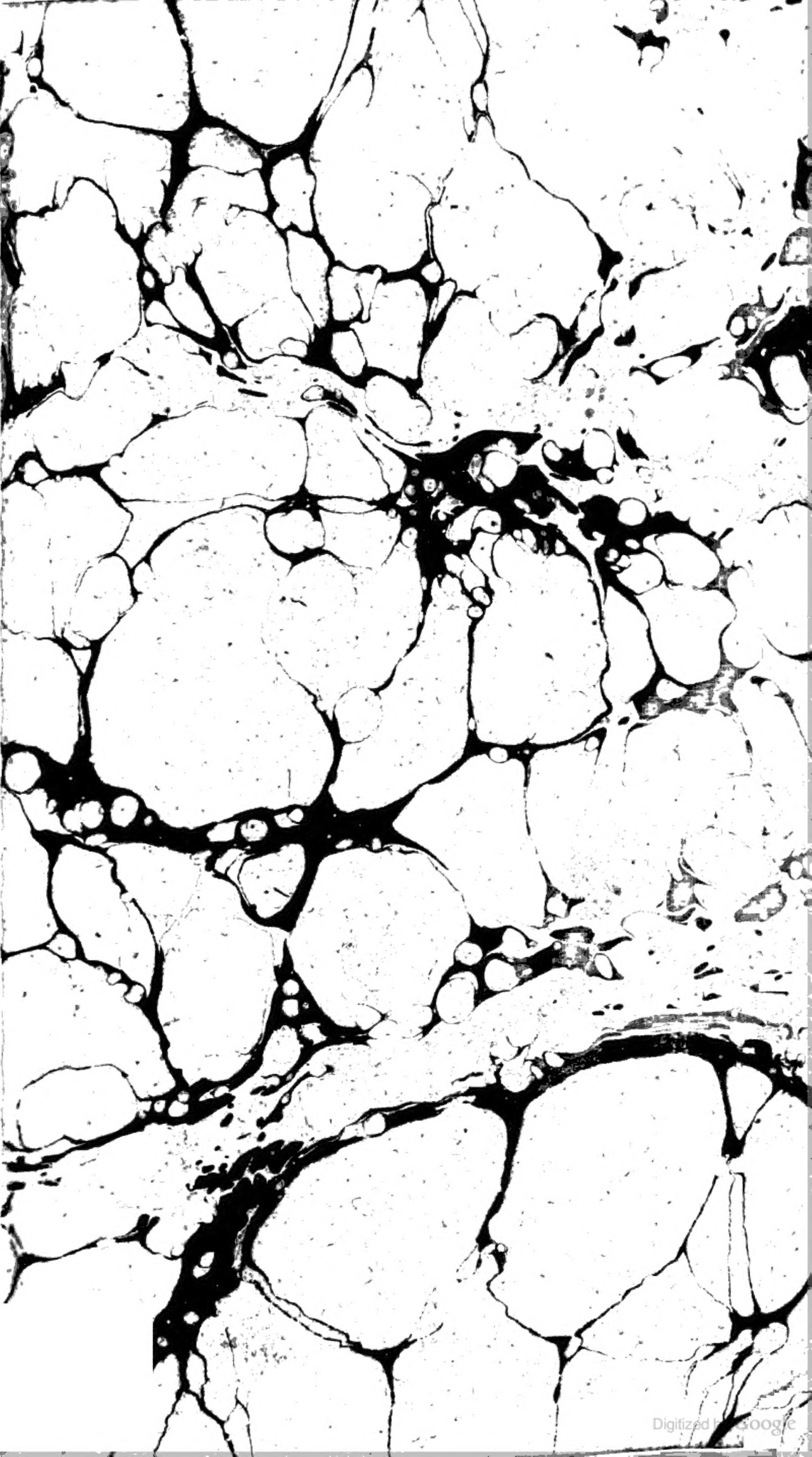
Digitized by Google



Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Oeconomia. Systemata et methodi 121.

Oec. gen. N.o 286.

Oec 1245.

R

Digitized by Google

Vollständiger Lehrbegriff von der Praktischen Feldwirthschaft,

nach der alten und neuen Einrichtung, so weit sie sich auf die Erfahrung gründet,

allen Liebhabern des Feldbaues zum Besten abgefaßt von

John Mills Esq.

Aus dem Engelländischen übersetzt von M. C. F. J.

Omnium rerum, ex quibus aliquid conquiritur, nihil est agricultura melius, nihil uberius, nihil dulcius, nihil homine, nihil libero dignius. Cic. Off. l. 1.

Vierter Band,

welcher besonders von der Gärtnerey handelt.

Leipzig,
bey M. G. Weidmanns Erben und Reich, 1766.

Digitized by Google

Digitized by Google

Vorrede.

In den vorhergehenden Bänden dieses Buchs habe ich dem Landmanne durch Versuche, wo dergleichen vorhanden gewesen sind, gewiesen, wie er jede Gattung von Erdboden auf verschiedne Weise verbessern und bestellen, desgleichen, die unterschiednen Feldfrüchte, die zu dem menschlichen Leben für die allerbrauchbarsten erfunden worden sind, erbauen soll. Gegenwärtig begleite ich ihn in den Garten, einen sehr angenehmen, und eben so vortheilhaften Gegenstand, wenn er mit gehöriger Sorgfalt, und Ueberlegung gewartet wird — Mit gutem Rechte kann man die

nützlichen Stücke der Gärtnerey, deren Betrachtung hier lediglich und allein mein Endzweck gewesen sind, unter die Theile der Wirthschaft rechnen. Leute, die sowohl wegen ihrer vortrefflichen Gemüthsgaben, als auch wegen ihres Geschlechts, Standes, und Vermögens groß gewesen sind, haben sich eine Ehre daraus gemacht, daß sie dadurch in der Welt bekannt wurden. Vielleicht giebt es in den alten sowohl, als neuern Zeiten wenig Beyspiele von berühmten Leuten, die nicht in ihren müßigen und ruhigen Stunden eine Liebe zu dieser überaus vernunftmäßigen, und lehrreichen Beschäfftigung, und einen Geschmack daran bewiesen haben. Billig hat man sie allezeit für eine solche angesehen, die dem größten Helden, und Weltweisen anständig ist — Plato, und seine Schüler in Athen, Epikur und Metrodorus in eben dieser mächtigen und gesitteten Stadt, Demokrit zu Abdera, der ältere Cato, Lucullus, Cicero und Plinius zu Röm, und der Kayser Diokletian zu Salona haben diese Kunst ganz ausnehmend ins Ansehen gebracht — In den letztern Zeiten tröstete einer von den redlichsten Männern, und annehmlichsten Lyrischen Dichtern, der vortreffliche Cowley, sich in seinem Garten, da er von der Welt verachtet und mit Undank belohnt wurde. Der patriotische Eifer des Herrn Evelyn machte aus seinen Pflanzgärten eine Quelle nützlicher Unterweisungen für das menschliche Geschlecht. Der Lord Cobham hat in

dem

dem schönen Garten zu Stow ein prächtiges Denkmaal von seinem vortrefflichen Geschmacke hinterlassen. Der unsterbliche Namen des Herrn Pope wird das vergnügende Andenken seiner schönen Auszierungen zu Twickenham auf die allerspätste Nachkommenschaft fortpflanzen. Die Schönheiten dieses Orts sind gegenwärtig durch die sinnreichen Erfindungen des Herrn Horaz Walpole, sowohl in dieser, als in allen übrigen schönen Künsten erhöhet worden. Hier nehme ich nochmals *) mit vielem Vergnügen, und mit dem ernstlichen Wunsche, daß viele von unsern vornehmen Herren dem vorzüglichen Beyspiele des Herrn Hamiltons nachahmen möchten, Anlaß, dessen große Bemühungen zu Pains-Hill zu rühmen, wo er aus einer Wüsteney einen der schönsten Oerter in Engelland gemacht hat. Allein zu meinem großen Leidwesen muß ich das Gegentheil sagen. Herren von Stande und Vermögen im Lande, Herren, deren gute Erziehung und weitläuftige Wissenschaft natürlicher Weise ihren Verstand öfnen, und zu Veranstaltung solcher Versuche veranlassen sollte, wodurch man die Natur am besten, ja vielleicht einzig und allein recht kennen lernen kann, überlassen diese angenehme Beschäfftigung leider gar zu sehr der Sorgfalt und Aufsicht gemeiner Leute; und diese haben alles das wenige, was sie

*) S. B. III. S. 451.

davon verstehen, nur auf undeutliche Art von andern hergenommen, und gleichsam nur handwerksmäßig gelernt. Hiernächst sind eben dieselben nicht gewohnt weit zu denken, und demjenigen, was sie sehen, weiter nachzusinnen. Daher haben sie weder das Geschicke, noch die Lust, von dem Wege, auf welchem sie einmal angewiesen worden sind, abzugehen.

Unter den Neuern hat der Herr le Nostre zuerst die Gärtnerey wiederum hervorgesucht. Der Herr von Quintinie ist noch weiter gegangen, und unter andern Engelländern haben die Herren London, Wise, Bradley, Laurence, Fairchild, und Miller zu ihrer Verbesserung vieles beygetragen.

In gegenwärtiger Abhandlung habe ich mich bemühet, alle unbekannten Kunstwörter, und den unverständlichen Vortrag zu vermeiden, womit die Schriften von diesem Gegenstande meistentheils angefüllt sind. Ich will hiermit angesehene Leute destomehr zur Aufmerksamkeit in den Beschäfftigungen dieser Art von Landwirthschaft ermuntern, welche ein überaus großes Vergnügen bey sich führen; denn sie geben eine ununterbrochne, und fast unendliche Abwechselung von Versuchen an die Hand, worinnen die beständige Erziehung und das Wachsthum der Gewächse dem nachdenkenden und forschenden Hauswirthe eine Gattung

von

von schöpferischer Macht verleihen. Vielleicht wendet man ein, wenn jemand zur Aufsicht über einen Garten geschickt seyn wolle, so werde dazu eine so lange Reihe von Versuchen erfordert, daß wenig große Herren Lust haben, sich darein einzulassen. Doch Leute, welche diesen Einwurf machen, mögen wohl bedenken, daß, indem sie sich bemühen zu dieser Erfahrung zu gelangen, sogar ihre Fehler die besten Lehrmeister werden; eine sorgfältige Aufmerksamkeit auf die Wege der Natur, und sonst auf nichts, kann sie in die verborgensten Winkel derselben führen. — Machte sich der große Cyrus ein Vergnügen daraus, daß er seine Gäste mit Früchten, die er selbst erbauet hatte, bewirthen konnte; wieviel mehr muß ein jeder gastfreyer Mensch in seinem Herzen eine süße Befriedigung fühlen, wenn er seinen Freunden die auserlesensten Früchte, von seinen eignen Händen gezogen, darreichen kann? Eben so muß der Geschmack davon seiner vertrauten Gesellschaft vieles Vergnügen schaffen, da sie Früchte genießen, die von der Sorgfalt des Eigenthümers selbst herrühren. — Von dieser Verfassung einer edlen Denkungsart kam es her, daß die siegreichen Hände der alten Römer in dieser Wissenschaft so glücklich waren, als Plinius mit gutem Grunde rühmt. Von den fleißigen Bemühungen solcher Gemüther allein kann man noch itzt es erwarten, daß die Gärtnerey zur Vollkommenheit gebracht wird.

Vorrede.

Ich schmeichele mir selbst, daß ein jeder redlicher Leser dieses Werks mich von der Bemühung andere Schriftsteller zu tadeln völlig lossprechen wird. Tadelsucht ist etwas, das ich verabscheue. Anstatt einen solchen Trieb zu erhalten, habe ich vielmehr mit vielem Vergnügen alle Gelegenheit gesuchet, Leute, die es wirklich werth zu seyn schienen, zu loben. Anstatt da, wo es nicht nöthig war, Fehler anzugeben, habe ich oft Fehler verschwiegen, welche mit einiger Strenge hätten angezeigt werden können — Doch wegen der Berichtigung meines Gegenstandes durfte ich dieses Stillschweigen nicht auf einen Schriftsteller ausdehnen, dessen vortreffliche Wissenschaft, und weitläuftige Erfahrung in der Gärtnerey ihn in diesem Fache der Feldwirthschaft zum Lehrmeister von Europa gemacht hat. Wenn ich nun in etlichen Stellen mir die Freyheit genommen habe, dem Herrn Philipp Miller von Chelsea zu widersprechen, wenn mir in meinem aufrichtigen Verlangen, den besten Unterricht, der mir möglich ist, zu ertheilen, irgend ein hitziger Ausdruck entfahren ist, in wieferne ich von seiner Anweisung abzugehen für gut befunden habe, so bitte ich den Leser inständigst, daß er meinen Eifer, einige irrige Sätze dieses berühmten Schriftstellers zu berühren, und andere dafür zu warnen, der Liebe zur Wahrheit zuschreiben möge. Denn ich ergreife gegenwärtige Gelegenheit, mich öffentlich zu erklären, daß ich gewiß nirgends mir die Mühe genommen haben würde, seine Meynungen zu widerlegen, wenn

wenn er nicht in meinen Gedanken die möglichste Achtung von einem jeden verdiente, der sich mit dieser angenehmen Kunst beschäfftigen will. Der Leser muß in dieser Verschiedenheit der Meynungen zwischen uns, wobey ich meines Orts sehr zu kurz komme, den Ausspruch thun. — Vielleicht spricht mancher, ich hättee gleichwohl meine allgemeine Regel beobachten, und da, wo ich nicht loben könnte, schweigen mögen. Ja ich selbst würde herzlich gern einen solchen Entschluß, der mir nach meiner Denkungsart am allerangenehmsten gewesen wäre, gefaßt haben. Allein die Pflicht, womit ich der Welt verbunden bin, nöthigte mich, die Gründe anzugeben, warum ich in meinen Gedanken von einem so gründlichen Meister in dieser Kunst abgehe. — Ich konnte es um soviel weniger Umgang haben, dieses und jenes, worinnen er es versehen hat, anzuzeigen, da sein Buch fast in jedermanns Händen ist, und in den meisten Fällen mit allem Rechte für die beste Anweisung angesehen wird.

In diesem Bande habe ich eben so, wie in allen vorhergehenden dieser Schrift mich bemühet, auf das deutlichste anzugeben, was für Vortheile von einer bedachtsamen Verbesserung des Erdbodens, und von einer reinen und lockern Verfassung des Feldes entstehen. Wo diese wichtigen Grundsätze einer jeden Bestellung in Acht genommen werden, daselbst wird der Gebrauch des Düngers lange nicht so nöthig seyn, als es

sich Leute vorstellen, die es nicht versucht haben. Es sind dergleichen Umstände so wichtig, daß man sie nie zu oft, noch zu nachdrücklich erinnern kann.

Vielleicht denken viele von meinen Lesern dem ersten Anblick nach, daß ich den Küchengarten gar zu übermäßig groß mache, wenn ich einer jeden Pflanze soviel Platz einräume, als in dem ersten Abschnitte dieses vierten Theils meiner Abhandlung von der Feldwirthschaft angegeben wird. Doch mich dünkt, die beständigen Anweisungen des Herrn Millers hierüber, und der unveränderliche glückliche Ausgang von den Versuchen des Herrn von Chateauvieux rechtfertigen dasjenige zur Gnüge, was ich hiervon gesagt habe. Ich wage es auch, jedem Herrn, der es so macht, die gewisse Versicherung zu geben, daß er niemals Ursache haben wird, es sich reuen zu lassen.

Das Vergnügen und der Nutzen, die man von Obstbäumen, als dem Gegenstande des zweyten, und dritten Abschnitts, genießt, sind jedermann bekannt. Ihre Früchte sind nicht nur für den Geschmack etwas angenehmes, sondern, sie befördern auch, wenn man sie mäßig gebraucht, unsere Gesundheit. Den Früchten des Obstgartens, und den verschiednen hier genennten fruchttragenden Sträuchern

haben

haben wir den Aepfel- und Bienenwein, so wie auch andres gutes und gesundes Getränke zu danken, von deren Verfertigung im folgenden gehandelt werden soll.

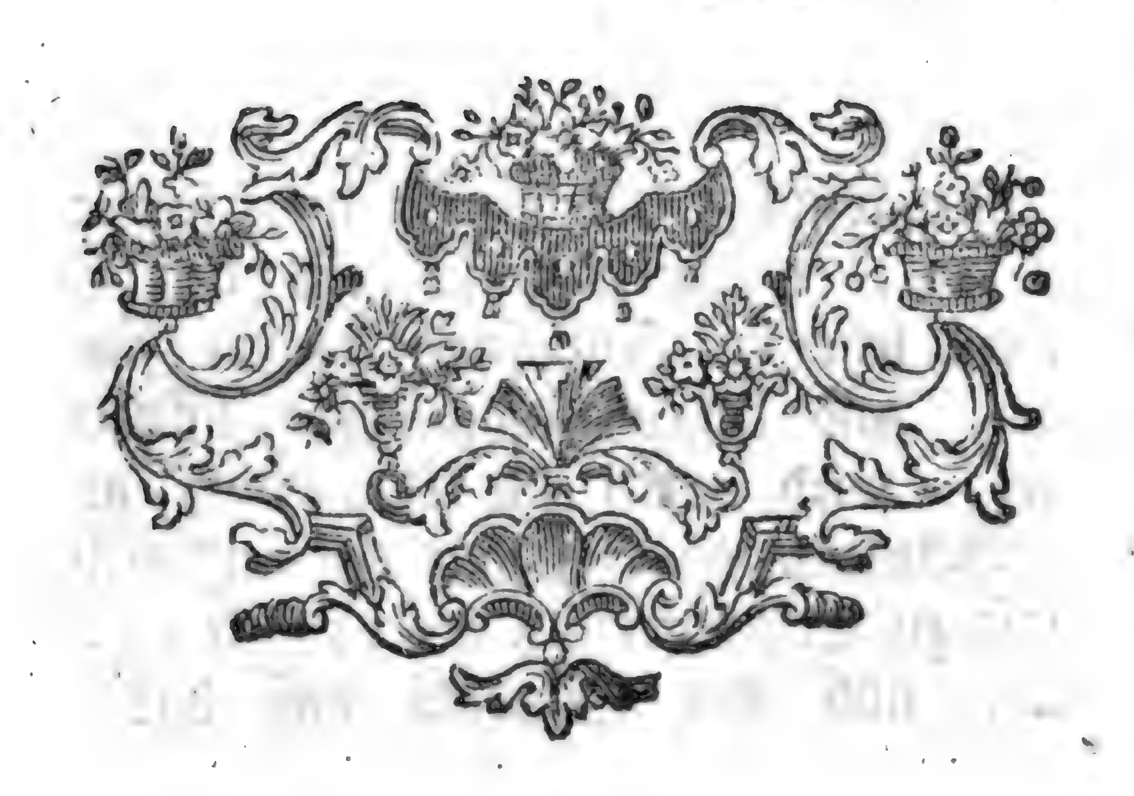
Eine gehörige Aufmerksamkeit auf die Krankheiten der Obstbäume, wovon in dem vierten Abschnitte gehandelt wird, befreyet uns von einem der allerschlimmsten Zufälle, die ihnen begegnen können. Jede Hecke wirft uns unsere Nachläßigkeit vor, daß wir uns nicht gehörig dagegen in Acht nehmen, indem wir die Raupen und ihre Eyer sorgfältig zerstöhren.

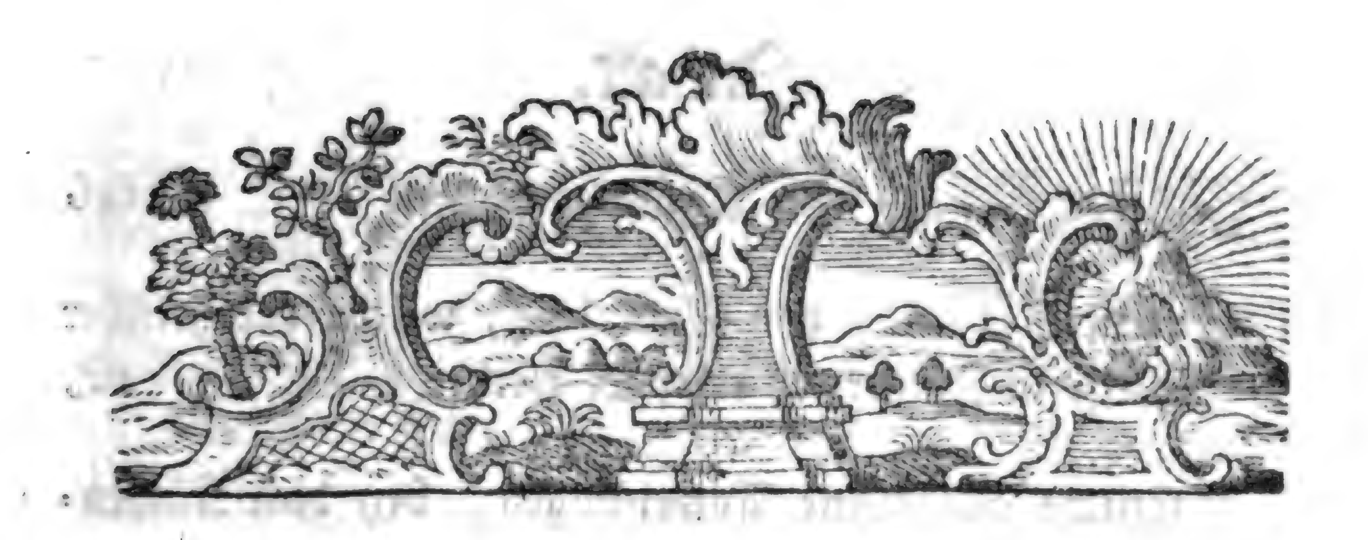
Wie wichtig der fünfte und sechste Abschnitt sey, wenn man sie als den Grund zu einem sehr vortheilhaften Handel für England, und dessen auswärtige Länder betrachtet, wird durch die edelmüthig angebotenen Belohnungen der ganz vortreflichen Gesellschaft zu Ermunterung der Künste, Handwerker, und des Handels auf das nachdrücklichste dargethan. Daher habe ich nicht nöthig, die Vortheile, die von der gehörigen Bestellung des Weinstocks, und der Oelbäume an dazu geschickten Orten in den großen Englischen Länderenen von Amerika herrühren, weitläuftig anzuzeigen.

Den

Vorrede.

Den Schluß dieses Bandes machen weitläuftige Anweisungen von der Bestellung, und Wartung des Hopfens, welcher ein nothwendiges Stück zu der Verfertigung des ordentlichen gesunden Getränkes in vielen Ländern ist. Wie man dieses brauen, und andere gährende Getränke machen, und warten solle, davon wird im Anfange des künftigen Bandes gehandelt werden.





Inhalt
des vierten Bandes.

Vierter Theil.
Erstes Hauptstück.

Von der Gärtnerey, in wieferne sie einem Landwirthe, und Ritterguthsbesitzer nutzbar ist. S. 1

Erster Abschnitt. Vom Küchengarten 23

Erster Absatz, von Wurzeln, die in den Küchengarten gehören 26

Zweyter Absatz, Gewächse, die in dem Küchengarten ihrer jungen Keime, Blätter, und Köpfe wegen erbauet werden 47

Dritter Absatz, von Hülsenfrüchten 101

Vierter Absatz, von Sallaten 121

Fünfter

Inhalt.

Fünfter Absatz, von Küchengewächsen S. 146

Sechster Absatz, von Gewächsen, welche ordentlicher Weise in Mistbeeten erzeuget werden 168

Etliche allgemeine Anweisungen, bey dem Küchengartenbau 209

Zweyter Abschnitt. Von dem Obstgarten 214

Erster Absatz, von der Pflanz- und Baumschule der Obstbäume 215

Zweyter Absatz, von Pfropfung und Aeugelung oder Inoculirung der Obstbäume 227

Dritter Absatz, von Versetzung der Obstbäume 251

Vierter Absatz, von dem Verfahren mit Obstbäumen, die an Mauern gepflanzt werden 266

Fünfter Absatz, von Obstbäumen an Spalieren 290

Sechster Absatz, von hochstäminichten Obstbäumen 296

Siebenter Absatz, von fruchttragenden Sträuchern 309

Dritter Abschnitt. Von dem Baumgarten 318

Vierter Abschnitt. Von den Krankheiten der Obstbäume 335

Fünfter Abschnitt. Von dem Weinbau 349

Erster Absatz, wie die Lage und der Erdboden zu einem Weinberge, oder Garten beschaffen seyn müssen 351

Zweyter

Digitized by Google

Inhalt.

Zweyter Absatz, von der Vorbereitung des Erdbodens zu einem Weingarten S. 357

Dritter Absatz, was für Reiser man zu Pflanzung der Weinstöcke wählen müsse 359

Vierter Absatz, von einer Pflanzschule, Weinstöcke zu ziehen 362

Fünfter Absatz, wie ein Weingarten gepflanzt werden müsse 366

Sechster Absatz, wie man den Weinstock beschneiden, und weiter mit ihm umgehen soll 373

Siebenter Absatz, von der Gewohnheit, Weinstöcke an die Bäume hinanlaufen zu lassen 391

Achter Absatz, die gegenwärtige Einrichtung mit der Bestellung der Weingärten in Frankreich 400

Neunter Absatz, Verzeichniß der vornehmsten Gattungen von Trauben, nebst deren Gebrauche, und der Zeit, wenn sie reif sind 409

Zehnter Absatz, Weinstöcke, die sich in einen Erdboden besser, als in den andern schicken 423

Eilfter Absatz, Versuche über die Bestellung des Weinstocks 427

Auszug aus einem Briefe von Herrn Roussel in Brie an Herrn du Hamel geschrieben im Jahre 1755 ebend.

Versuche

Inhalt.

Versuche mit Weinstöcken, die nach den Grundsätzen der neuen Wirthschaft abgewartet werden, nebst Anmerkungen darüber von dem Herrn von Chateauvieux . . . S. 429

I. Von der Art, die Weinstöcke im Weingarten zu pflanzen . . . 431

II. Von dem wichtigen Umstande ersparter Unkosten bey der neuen Auspflanzung der Stöcke . . . 433

III. Von den Mitteln, die Bestellung des Weins für die Pflanze sowohl, als für die Früchte nutzbarer zu machen . . . 435

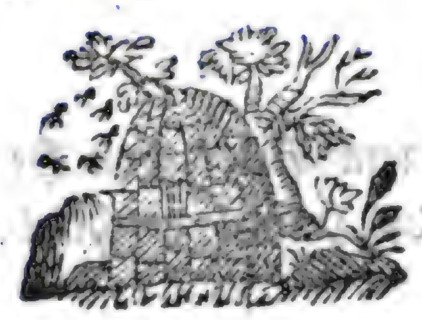
Was dergleichen Bestellung für gute Wirkungen habe, beweist das, was auf einem Beete von 240 Fuß lang, welches im Jahr 1752 bepflanzt war, erbauet worden ist . . . 439

Sechster Abschnitt. Von der Bestellung der Oliven- oder Oelbäume . . . 444

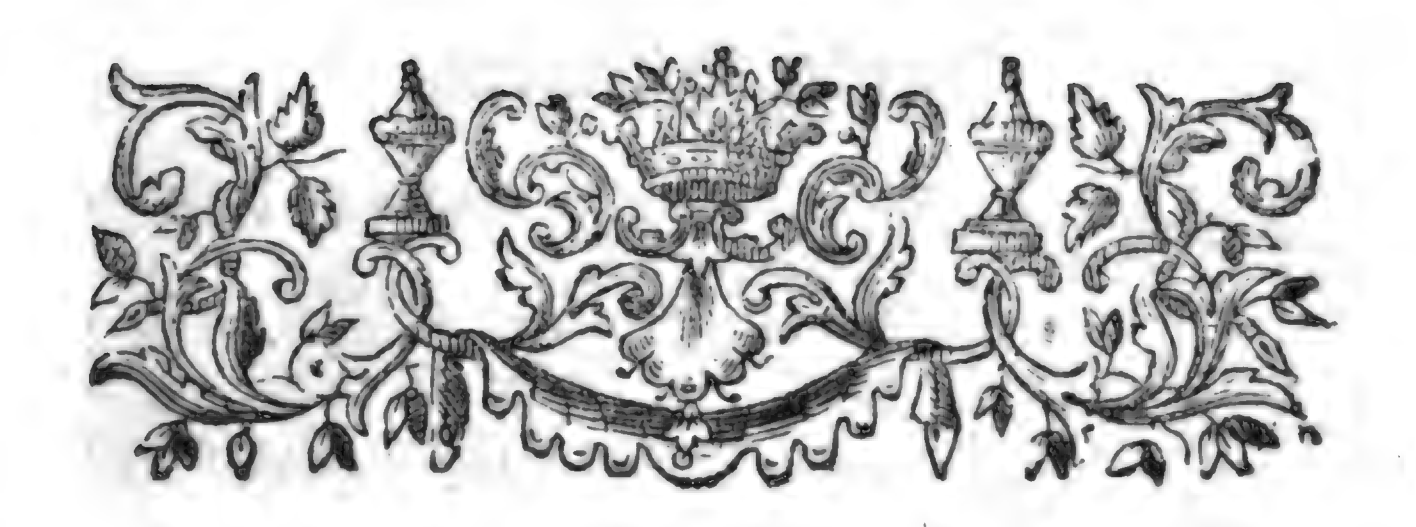
Die Art, Oliven einzulegen . . . 456

Wie man Oel aus den Oliven preßt, und aufbehält . . . 458

Siebenter Abschnitt. Von der Bestellung und Wartung des Hopfens . . . 462



Praktische



Praktische Feldwirthschaft.

Vierter Theil.

Erstes Hauptstück.

Von der Gärtnerey, in wieferne sie einem Landwirthe und Ritterguthsbesitzer nutzbar ist.

Die Schriftsteller über diesen Gegenstand, und sogar die meisten Gärtner in ihrer Wirthschaft haben durchgängig, bis auf die nur kürzlich vergangnen Jahre, von dem Lustgarten, dem Obstgarten und dem Küchengarten, als von drey Gegenständen geredet, welche nicht nur in der Bestellung, sondern auch in der Lage, im Boden, und in der Verzäunung gänzlich von einander unterschieden sind. Was den ersten anlangt, so haben sie vollkommen recht. Doch dazu sehe ich keinen Grund, daß sie die zween letztern von einander trennen, es müßte denn in schriftlichen Aufsätzen seyn, wo es um mehrerer Ordnung und Deutlichkeit, oder um der Bequemlichkeit willen für den Leser rathsam ist, von ihren verschiedenen Gewächsen, und von der mannich-

faltigen Weise, damit umzugehen, einzeln zu handeln, wie dieses auch hier geschehen soll.

Der Lust- oder Blumengarten dient lediglich zur Zierde oder zur Ergötzlichkeit. Er gehört also in das gegenwärtige Buch gar nicht, welches bloß den Nutzen zum Endzwecke hat. Daher will ich in Absicht auf denselben nur anmerken, daß er zu dessen Anlegung, Pflanzen und Bestellung, in Herr Millers Wörterbuche weitläuftige und vortreffliche Anweisungen findet. Wer an einen solchen Garten Geld wenden kann, derselbe muß ihn ordentlicher Weise an einem gehörig freyen Orte anlegen, wo er die beste Aussicht für das Auge findet. Folglich darf er nur etwan die Anstalt treffen, daß er an das Hintertheil des Hauses, oder ihm gerade gegen über angelegt wird. Eine Treppe aus dem Hause wenigstens von drey, noch besser aber von sechs bis sieben Stufen giebt hierbey dem Ganzen ein besonderes schönes Ansehen. Es gehört in denselben ein hinlänglich breiter ebener Platz, und wenn dieser das erste ist, das in die Augen fällt, so hat er eine überaus gute Wirkung. Hiernächst müssen geraume Spatziergänge darinnen seyn. Einer davon muß, sollte es auch nur bloß der Bewegung des Körpers wegen geschehen, in dem ganzen Garten herum gehen, und so eingerichtet werden, daß er vollkommen trocken ist, und bald hier, bald da in einen schattichten Ort, oder zwischen belaubte Sträucher führt, wo man vor sich allein spatzieren gehen kann. Es müssen darinnen wildgewachsenes Buschwerk, grüne Lauben, Lustwäldchen und dergleichen seyn. Sonderlich muß darauf gesehen werden, daß vollauf Wasser zu Kunstwerken, Springbrunnen, kleinen Gräben ist. Je mehr diese letztern der Natur gemäß eingerichtet sind, desto lebhafter und schöner wird der Garten im Ganzen; Wiewohl sie auch nöthig sind, den Erdboden feucht zu halten. Nächst diesem sind auch Bildsäulen, Vasen, und so weiter, wenn

sie am rechten Orte angebracht werden, darinnen angenehme, und dahin gehörige Gegenstände. Uebrigens darf man weder von diesen, noch von andern Gartengebäuden, Grotten, Lauben und dergleichen eine gar zu große Menge anbringen, oder sie gar zu dicht neben einander setzen.

Ich beziehe mich nochmals auf Herr Millern, als den besten Lehrmeister in diesem Stücke. Dieser macht, wenn er insbesondere von Lustgärten redet, die richtige Anmerkung a), die größte Kunst bey Anlegung derselben bestehe darinnen, daß man die verschiednen Abtheilungen der natürlichen Lage des Erdbodens gemäß einrichten solle, damit man so wenig Erdreich, als möglich ist, wegräumen dürfe. Denn dieses kostet insgemein bey Anlegung der Gärten das meiste Geld; und bey dem allem kann man mit Grunde der Wahrheit versichern, daß die Sache, wo die Leute viel Erdreich weggeräumt haben, unter zehenmalen gewiß neunmale eher schlechter worden ist. Anstatt also Hügel abzutragen, und daraus breite Terrassen, schräge Anhöhen, und ebene Parterren zu machen, anstatt Vertiefungen auszugraben, und Hügel aufzuwerfen, dürfte nur die Oberfläche des Erdbodens gleich gemacht, und gut mit Rasen bedeckt werden; es würde dieses ein weit schöneres Ansehen bekommen, und einen viel allgemeinern Beyfall finden, als der größte Theil von jenen Gärten, die mit entsetzlichem Aufwande sowohl der Zeit, als des Geldes angelegt worden sind.

Die Zäune, womit solche Gärten eingefaßt sind, müssen durch Hecken von blühenden Gebüschen, die mit Lorbern und andern stets mit grünem Laube versehenen Gewächsen untermengt sind, verkleidet werden. Hinter diesen werden die Zäune versteckt, die außerdem keinen sogar angenehmen Anblick verursachen, wenn sie ganz bloß und nackend stehen bleiben. Von Rechts wegen

a) Gardener's Dictionn. Art. *Gardens*.

muß man von allen Zäunen keinen einzigen sehen, man mag hinaus sehen, wo man will; und woferne in der umliegenden Gegend eine abwechselnde schöne Aussicht zu haben ist, so ist es wohl gethan, wenn man am Ende des Lustgartens ein sogenanntes Haha, oder einen ausgemauerten kleinen Graben macht, wodurch die Aussicht frey wird.

Der Landmann und der Ritterguthsbesitzer von mittelmäßigem Vermögen sehen allemal mehr auf den Nutzen, als auf das, was schön in die Augen fällt. Keiner von beyden kann also leichter und nutzbarer seinen Endzweck erreichen, als durch Anlegung eines Küchen- und Obstgartens. Beyde lassen sich sehr bequem unter einander vermischen, und können auf einerley Flecke beysammen stehen, immaßen sie beyde einen guten tiefen Boden, und beynahe einerley Lage verlangen. Die Mauern, womit der Küchengarten zu sicherer Verwahrung der Früchte eingefaßt wird, lassen sich ganz wohl zu Obstbäumen gebrauchen. Will man es recht schön machen, so legt man diesen vereinigten Garten so an, daß er aus dem Wohnhause weg übersehen werden kann.

Hauptsächlich ist bey der Wahl eines Fleckes zu einem Küchen- und Obstgarten, auf die Lage, auf den Erdboden, auf die Bequemlichkeit des Wassers, auf einen Fleck, der sich am geschicktesten einzäunen läßt, und auf die Art der Verzäunung und Anlage zu sehen.

Woferne der Landwirth die Wahl hat, was für Boden und Lage er zu einem Garten nehmen will, so muß der erstere fett, mehr derb als locker, und ansehnlich tief seyn. Ein mäßiger Grad von Feuchtigkeit macht bey dieser Wahl nicht die mindeste Bedenklichkeit. Die Lage muß beynahe flach seyn: Immaßen heftige Regengüsse die meiste Geilheit des Erdbodens gern wegspielen, wenn er gar zu abhängig liegt. Hat er in der Nähe seines Hauses keinen ebenen Fleck dazu, so läßt sich der zum Garten bestimmte Boden in Stücken abtheilen, wel-

che man mit untermauerten Terrassen anlegt, worauf Obstbäume stehen können. Ein gemächlicher Abhang kann beybehalten werden, damit der Besitzer nach dem Entwurfe des Herrn Millers einen Theil von trocknem Boden zu zeitigen Gewächsen, und das niedrige Stück zu den späten hat, wodurch also die Küche den Sommer über desto besser mit allerhand Gattungen von Pflanzen, Wurzeln und dergleichen versorgt wird.

Wegen irgend eines scheinbaren Nachtheils, zu welchem der Erdboden und die Lage Anlaß geben möchte, darf sich niemand eben abschrecken lassen. Denn keine Schwierigkeit ist so groß, die sich nicht durch Sorgfalt, Mühe und anhaltenden Fleiß überwinden läßt. Ein merkwürdiges Beyspiel haben wir davon in dem folgenden Stücke eines Aufsatzes, den der D. J. Beal vor einigen Jahren in der königlichen Akademie vorgelesen hat, dessen Inhalt auf die Verbesserung der Gärtnerey in Schottland abzielt.

„Ich habe b) mit dem Herrn Robert Morray, einem „Manne der seinem Vaterlande Ehre macht, und für „den Ort, wo er wohnt, ein Glück ist, etliche mal von „Obst- und Küchengärten, und einmal besonders von „Baumschulen für Obstbäume, und andere nützliche Ge„wächse in Schottland gesprochen. Ich stellte ihm vor, „sie wären fast, so lange ich mich zu entsinnen wüßte, „der Hauptunterhalt von Engelland gewesen: Von stren„gen Früchten habe man aus Erfahrung, daß sie ein „starkes und kräftiges Getränke hergegeben hätten, wel„ches mit dem Weine von Trauben viel Aehnliches habe: „Gärten brächten die Kosten reichlich und bald wieder „ein: Baumschulen wären ein Nebenwerk, das weder „Kosten, noch Beschwerlichkeiten machte, hiernächst aber „auch ein Bewegungsgrund zur Ermunterung, in der

 „edelsten

b) Philosoph. Transact. N. 116.

„edelsten Gattung von Feldbau unabläßlich fortzufahren.
„Herr Robert gab mir in allem Recht, was ich sagte;
„und ich weiß gewiß, er hat alles, was er nur zum Be-
„sten seines eignen sowohl, als auch des hiesigen Landes
„konnte, ins Werk gesetzt. Doch, sagte er, es giebt in
„Schottland so viele Felsen, und so kalte Winde, daß
„dieses es in Obst- und Küchengärten schwerlich Engel-
„land gleich thun kann. Ich gab ihm zur Antwort,
„in Devonshire und Cornwall verwahren sie ihre Obst-
„und Küchengärten mit niederländischen Genst, und ho-
„hen Stechpalmen gegen die Seewinde: In Schott-
„land gebe es hohe Tannen und treffliche Fichten; in
„Neuengelland, wo die Winde so scharf und der Schnee
„und Frost so arg und so langwierig, als an vielen Or-
„ten in Schottland wäre, fänden sich gleichwohl frucht-
„bare Baumgärten in großer Menge. Gesetzt, daß
„Schottland weiter gegen Norden zu läge, so wäre doch
„Norwegen reichlich mit Gebüschen versehen; und der
„Tannen- und Cedernsaamen aus Neuengelland, Neu-
„fundland und Virginien würden vielleicht in Nordschott-
„land eben so gut, als in Nordengelland fortkommen.“

„Dafür dürfte ich fast, war meine Rede gegen
„Herrn Robert, die Gewähr leisten; wenn Edimburg
„und ihre hauptsächlichsten Städte und Kirchspiele so,
„wie es in Engelland itzt geschieht, Küchengärten anle-
„gen wollten, so würden sie im ersten Jahre ganz gutes
„Einkommen davon haben, und die Kosten ihrer Pflanz-
„schulen reichlich bestreiten können. Also würde es fort-
„dauren, und in sieben Jahren würden sie sich darauf
„verlassen können, daß es die Nachkommenschaft zu ge-
„nießen hätte, so wie sie selbst an den Früchten ihrer an-
„genehmen Arbeit ihre Freude haben könnten.“

„Was ferner die Fruchtbarmachung der Felsen an-
„langt, so wiederholte ich mehr als einmal zuversichtlich,
„daß

„daß ich, wenn wir uns nur eine Tagereise weit mitten
„in Engelland umsehen wollten, drey Gärten zu Blu-
„men, englischen Immergrün, und Sallat, so schön,
„als sie nur seyn könnten, den ganzen Winter hindurch
„zeigen könnte. Alle diese liegen auf einem harten Fel-
„sen, und haben an den meisten Orten nur einen Fuß
„tief Erde, an manchen zween, und an sehr wenigen
„drey Fuß. Hart an der Mittagsseite stehen sehr hohe
„Hügel, der Abhang der Gärten liegt gerade gegen Mit-
„ternacht, und der Felsen ist hart an den Mauern gegen
„die Mitternachtsseite ganz und gar unfruchtbar. Des-
„gleichen habe ich vortreffliche Hopfengärten eben in die-
„ser Verfassung, doch in tiefern Boden, gleich neben
„dem Garten an der Mitternachtsseite gesehen. Und diese
„mitternächtlichen Hopfengärten hielten allerhand harte
„Winde aus, die den Hopfengärten an der Mittagsseite
„des Hügels Schaden thaten. An einem von diesen fel-
„sichten Hügeln, wo es gar zu schräg gieng, und kein
„Pflug gebraucht werden konnte, sahe ich, daß ein Mann
„den seichten Rasen mit einem Handpfluge zu Flachse
„aufhackte. Daselbst wuchs hernach schöner Flachs,
„und so hoch, als irgend im Felde. Sein Handpflug
„bestund aus einer Stange von Eschen- oder Weiden-
„holze, die etwan 7 Fuß lang war; an der einen Seite
„nahe bey dem Ende befand sich ein Blech, den Rasen
„umzuwenden; es war ferner ein Messer daran, wel-
„ches kurz oder lang gemacht werden konnte, den Rasen
„4, 5, oder mehr Zolle tief nach Beschaffenheit des Erd-
„bodens zu zerschneiden; und endlich war ein kleines
„eisernes Rad daran. Diesen Handpflug trieben, der
„Herr und der Arbeiter, einer um den andern in einem
„ordentlichen Schritte vor sich her, und hatten ein
„Schurzfell vor sich gehangen, damit sie die Kleider
„nicht beschmutzten. Wie es mit dieser Fruchtbarkeit
„auf harten Felsen zugehe, das mögen die Philosophen

„ausmachen. Ich bin von der Wahrheit dessen, was „ich schreibe, überzeugt.

„Es ist eben keine saure Arbeit, die dünne und moo„sichte Schaale des Rasens unten an dem Abhange des „Felsens wegzunehmen, und an Orte zu bringen, wo er „eine Weile liegen kann. Daselbst wird er mit einem „Grabscheite unter andre Erde gemengt, und zu Gärten „oder Weinbergen gut gemacht. Auch hier bringt der „zehende Theil von einem Morgen Landes in der Gärt„nerey fast mehr ein, als zehen Morgen nach gewöhnli„cher Art bestelltes Getraydefeld."

Auf der andern Seite weiß man mehr, als einmal aus der Erfahrung, daß auf nassem, und sogar, sehr morastigem Boden, nachdem das Wasser abgeführt gewesen, die schönsten Küchengärten angelegt worden sind. So sahe es ehemals mit jenem großen Stücke Feld bey Paris aus, welches noch itzt den Namen des **Morasts** (marais) führt; Eben diese Bewandniß hat es auch mit unterschiedlichen von unsern itzigen nutzbarsten Gärten um London herum. Der Marquis von Turbilly hat uns in unterschiedlichen von seinen schon erwähnten rühmlichen Verbesserungen fernere Beyspiele von dieser Wahrheit gegeben. Desgleichen merken die Abhandlungen der wahrhaftig patriotischen Gesellschaft in Bern sehr gründlich an c), daß alle Hülsenfrüchte und Küchengewächse in dem schwarzen, fetten, feuchten und etwas schräg in die Höhe gehenden Erdboden, der meistens an allen Morästen sich am Rande befindet, vortrefflich gut fortkommen.

Gleichwie die Wärme für einen Garten unumgänglich nöthig ist, also ist es rathsam, daß der Erdboden, den man dazu bestimmt, gegen Südost, oder gegen Süden zu liegt. Von der Nord- und Nordostseite her muß er durch Anhöhen, oder durch dicht gepflanzte hohe Bäume geschützt werden. Obstbäume müssen ebenfalls gegen Süd-

c) Observations &c. pour l'année 1762, p. 101.

Südwest und gegen Westen in Ruhe stehen, immaßen die Winde von daher im Herbst gerne die Frucht abwerfen.

Im gegenwärtigen Falle muß es der Landwirth an keiner Mühe und Kosten fehlen lassen, um seinem Erdboden die gehörige Beschaffenheit und Tiefe zu geben. Ist er nicht an sich selbst, wie er seyn soll, so muß er seine Zuflucht zu einem oder dem andern von den Vorschlägen nehmen, die schon oben zu Verbesserung des Erdbodens angegeben worden d), so wie es etwan die Beschaffenheit des Erdreichs zuläßt.

Der Boden mag beschaffen seyn, wie er wolle, so muß das Erdreich, aus welchem die Gewächse ihre Nahrung erhalten sollen, tief genug seyn, damit die Wurzeln Platz haben, sich völlig auszubreiten. Es erhellet aus etlichen Versuchen, die im zweyten Bande des gegenwärtigen Buchs eingerückt sind, daß die Wurzeln mancher Gewächse, auch sogar Sommergewächse nicht ausgenommen, 18 und mehr Zolle tief in die Erde hinunter dringen. Damit sie nun hinlänglich Platz haben, so muß man ihnen auch wohl eher mehr, als nöthig ist, geben, und daher müssen sie in einem Garten wenigstens drey Fuß tief gute Erde bekommen. Ist der darunter liegende Boden Thon, oder hält das Wasser auf, wodurch gar leicht die Wurzeln der Gewächse erstickt werden könnten, so ist es nicht unrecht, wenn die gute Erde auch über 3 Fuß tief hinunter reicht.

Wer gut umgräbt, erhält am allersichersten eine ansehnliche Tiefe von gehörig lockrer Erde. Das gewöhnliche Verfahren dabey, wenn der darunter liegende Boden Thon ist, besteht darinnen, daß man einen Graben 4 oder 5 Fuß breit, entweder in der Länge oder in der Quere, über das ganze Stück Feld auswirft. Sodann legt man in denselben hinein ohngefähr einen halben Fuß

d) S. 1 B. 1 Hauptst.

hoch langen Dünger, Farnkraut, Baumblätter, faules Reißholz, Unkraut, und andern dergleichen Unrath *), damit es verfault, und hindert, daß das Erdreich nicht fest wird. Dieses verschüttet man mit der, aus dem nächst dabey befindlichen Graben herausgenommenen, Erde, so daß die untersten Stücken oben zu liegen kommen. So fährt man fort, bis das ganze Werk zu Stande gebracht ist, und geht nirgends tiefer, als gerade bis auf den Thon, die Oberfläche mag auch noch so seicht seyn. Sollte man aber auch in den Thon hinein graben, und einen Theil davon mit in die Höhe wenden, daß er sich also mit der übrigen Erde vermischte, so wird demjenigen, was er verderbt, gar bald durch den Einfluß der Luft, des Regens, und eines einzigen kalten Winters abgeholfen. Es wird daraus gute fruchtbare Erde, und das Gartenland wird dadurch desto tiefer, wenn besonders ein wenig klarer Sand, Kohlen oder andere Asche dazu kommt. Die beste Zeit, das Land umzugraben, damit man auch den Vortheil gewinnt, daß es recht mürbe wird, ist im Anfange des Winters; zu solcher Zeit ist es auch feucht, und daher desto leichter zu graben.

Sollte die gute Erde oben weg ganz seicht liegen, und darunter sich Sand, Kieß, oder lockere Erde befinden, so ist es rathsam eine Lage derbe Erde, die dem Thone nahe kommt, unten in den Graben zu legen. Dieses ist zum Wachsthume der Bäume, oder solcher Gewächse, deren Wurzeln ihrer Natur nach tief hineindringen, um desto mehr nöthig: Immaßen sich die Wurzeln vermittelst dieser Erde flach, oder wagerecht, in der guten Erde ausbreiten, da sie außerdem in todten Boden hinunter fahren würden, wodurch die Bäume in kurzer Zeit eingehen,

*) Man muß sich aber sorgfältig in Acht nehmen, daß kein Saamen von Unkraut darunter; denn wenn dieser nach und nach an die Oberfläche heraufgegraben wird, so schlägt er aus, und richtet viel Unheil an.

hen, und verbutten. Noch ein andrer Vortheil bey einem solchen Verfahren ist dieser, daß das Wasser nicht so leicht durch diese festere Erde hinunter sinken kann, und der Erdboden solchergestalt desto mehr Feuchtigkeit behält.

Ordentlicher Weise haben es Gärtner in der Art, daß sie ihr Land umgraben, und unbestellt den Winter hindurch so liegen lassen. Dabey ziehen sie die Beschaffenheit des Erdbodens, oder die Verfassung des darunter liegenden Erdreichs nicht genugsam in Betrachtung. Doch ein gar weniges Nachdenken würde ihnen zeigen, daß sie einen Fehler begehen. — Wir wollen einmal in dieser Absicht sehen, was es bey den verschiedenen Gattungen des Erdbodens für Wirkung hat, wenn man sie umgräbt. Ist der Boden von Natur leicht, und liegt auf einem Bette von Sand, oder Kieß, so ist zu befürchten, es möchte sich die Kraft von allen dem, was zu Verbesserung des Erdbodens darunter kommt, nebst den besten und fruchtbarsten Theilgen des Bodens selbst, in den Sand oder Kieß hinunter ziehen. Nicht wahr? zu dieser Einbuße trägt es viel bey, wenn gar zu oft umgegraben wird? Eben so wird es auch, wenn die Oberfläche im Winter roh liegen bleibt. Denn der Regen spült die schönste klare Erde in die Löcher und Lücken, wo der Erdboden am wenigsten tief ist, und sie sehr hurtig unten hinein in den lockern Erdboden sinkt. Ist der unten befindliche Boden derb, so hat es seinen guten Nutzen, wenn fein oft umgegraben wird. Dadurch bringt man die gute Erde, die hinunter gespült worden ist, immer wieder herauf an die Oberfläche. Sollte das Land von Natur derb seyn, so thut es sehr gut, wenn man es den Winter über umgestürzt liegen läßt, immaßen der Frost im Winter die festen derben Theilgen desselben mürbe macht.

Freylich kostet diese Art, den Erdboden zu bestellen, Geld; Indessen wird es nachgehends durch die Fruchtbarkeit reichlich wieder eingebracht.

In einem solchen Garten ist es unumgänglich nöthig, vollauf Wasser zu haben. Dahero muß man sorgfältig darauf sehen, daß es so leicht, als möglich, zu bekommen ist. Kann man davon einen hinlänglichen Vorrath von den umliegenden Feldern bekommen, so dürfen nur, wenn der Garten groß ist, zwey oder drey Wasserbecken an verschiedenen Orten des Gartens angebracht werden. Muß aber das Wasser sehr weit hergeführt werden, so macht freylich diese so nothwendige Arbeit viele Unkosten, und es ist zu befürchten, daß die Gewächse aus Mangel desselben leiden. Denn die Arbeiter lassen dergleichen Arbeit sich nicht eben sonderlich angelegen seyn, wo sie besonders ihnen sauer wird, man müßte denn sehr fleißig nach ihnen sehen. Die Größe dieser Wasserbecken wird nach der Menge des Wassers, das der Garten nöthig hat, oder das man herbeyschaffen kann, eingerichtet. Tiefer aber, als vier Fuß, dürfen sie zu Vermeidung der Unglücksfälle nicht seyn, woferne etwan jemand von ohngefähr hineinfallen sollte: Wozu auch noch dieses kommt, daß gar zu tiefes Wasser nicht so leicht von der Sonne und Luft erwärmt, und durchdrungen wird, als wenn es seicht bleibt.

Die oben gemeldeten Anweisungen e), wie man Wasser in Teichen auf dem Felde sammlen und verwahren müsse, lassen sich eben auch zu Verfertigung und Anfüllung solcher Wasserbecken in Gärten anwenden. Indessen wird es nicht unrecht seyn, folgende noch umständlichere Behutsamkeitsregeln, und Anweisungen des Herrn Millers *) hier beyzufügen. Erstlich merkt er an, die beste Zeit, solche Wasserbecken, besonders in lockerm oder sandichtem Boden, mit Thon auszufüttern, und diesen Thon nachgehends mit einer dicken Lage groben Sand zu bedecken, sey im Herbste, wenn die Sonne wieder zurückgeht, und

e) S. 3ter Band. S. 445. f.
*) Abridgment of the Gardener's Dict. Art. *Water*.

und die Wärme abnimmt. Sodann giebt er den Rath, daß man, zu desto besserer Verwahrung dieses Thons, damit er nicht von der Sonnenhitze oder vom Froste aufspringt, oben auf den Rand an den Seiten des Beckens eine Lage Sand, weiter eine Schicht gute Erde, und endlich eine Schicht dicken Rasen legen soll. Auf solche Weise wird das Gras desto besser in der unten liegenden guten Erde einwurzeln, und das Ganze fest zusammen binden. Dieses muß von Rechts wegen in das Becken soweit hinunter reichen, als das Wasser etwan heranreicht, damit von dem Thone nicht das geringste der Witterung frey ausgesetzt ist.

„Um diese Becken herum darf man keine Bäume oder Gesträuche aufkommen lassen, damit die Wurzeln nicht etwan in dieselben hineinfahren, und Löcher machen, wodurch das Wasser sich leicht einen Weg bahnen könne. Auch darf man solche Wasserhälter nicht in der Nähe hoher Bäume anlegen, immaßen der Thon durch ihre Bewegung bey heftigen Winden gar zu leicht locker werden, und aufspringen möchte.

„Wo Thon, wie er sich zu dieser Arbeit recht schickt, nicht wohl zu haben ist *), daselbst werden dergleichen Wasserbecken gar oft mit klar gestoßner Kreide, woraus man eine Gattung von Mörtel macht, ausgefüttert. Diese rammelt man innwendig an allen Seiten ein, daß sie recht hart und fest wird. Dergleichen Kitte hält vortrefflich Wasser, wenn man den Teich nicht zu lange leer stehen läßt. Denn wo dieses geschicht, da macht die Sonne und der Wind gern, daß die Kreide aufberstet, und diese

*) Das rechte Zeichen eines guten Thons, wie er sich zu dieser Arbeit schickt, ist nach Herrn Millers Meynung dieses, wenn er fest und derb, gar nicht mit Sande vermengt, klebricht, und fett in der Hand ist. Die Farbe mag seyn, wie sie will. Abridgment of the Gardener's Dict. Art. *Water*.

diese Ritzen gehen gemeiniglich durch und durch, so daß das Wasser eine Oeffnung findet.

„Manche mauern diese Teiche, nach Terrassenart, mit Ziegeln aus. Dieses ist an solchen Orten gut, wo der Erdboden sehr locker und sandicht ist. Denn wenn solche Mauern wohl gebauet sind, so kann die daran liegende Erde derb gerammelt werden, daß sie nicht wegfällt, oder sich davon ablöset. Weil aber die Terrassen von gar zu großer Hitze aufspringen, so darf von dieser Ausfütterung nichts so gar lange bloß und trocken gelassen werden.

„Noch andre nehmen dazu eine Kitte von klargestoßnen Dachziegeln und Kalk, von dem ersten zwey Drittheile, und von dem letztern eines; dieses muß wohl durch einander gemengt, und in ein klein wenig Wasser eingerührt werden. Denn je dicker es ist, und je besser man es untereinander gemengt hat, desto fester wird es. Mit dieser Kitte überstreichen sie die Mauern der Becken, ohngefähr zween Zolle dick, machen sie recht glatt, und geben darauf Achtung, daß keine Stückchen Holz, Stroh oder Steine darunter kommen. Diese Arbeit wird allemal in trocknem Wetter verrichtet. Sobald als das Becken innwendig über und über beklebt ist, wird es mit Oel oder Rindsblut bestrichen, und sogleich Wasser hinein gelassen. Diese Kitte hat die Tugend, daß sie unter dem Wasser so hart als Stein wird, und hält sich lange Zeit in gutem Stande.“

Wo zu Becken und Teichen nirgends Vorrath an Wasser zu bekommen ist, da werden Brunnen gegraben. Das aus ihnen gezogne Wasser läßt man eine Weile an der Sonne und Luft stehen, ehe es gebraucht wird, immaßen, wie Herr Miller sagt, das Wasser gleich aus dem Brunnen weg gar zu roh, und dem Wachsthume der Gewächse nicht zuträglich ist. — Wie weit dieses in der Erfahrung gegründet sey, kann ich nicht sagen —

Meynet

Meynet er unter dem rohen Wesen die Kälte, so möchte seine Anmerkung wohl richtig seyn. Denn wenn das Wasser, sonderlich im warmen Wetter, gar zu jähling mit der Kälte auf die Gewächse kömmt, so kann es den Umlauf ihrer Säfte hindern, und ihr Wachsthum verzögern. Versteht er aber darunter diejenige Härte, die man durchgängig in allem Brunnenwasser antrifft, so scheinen die Versuche, wovon in dem dritten Bande dieser Schrift f) Meldung geschehen ist, diese alte, doch irrige Meynung zu widerlegen.

Die Größe dieses Gartens muß den Bedürfnissen der Familie gemäß seyn. Indessen ist es rathsam, viel ein größeres Stück Land dazu zu nehmen, als man nach der gemeinen Weise pflegt, damit man den Pflanzen durch die Aufrührung der zwischen ihnen befindlichen Erde, in der Zeit ihres Wachsthums eine Güte thun kann. Die großen und in die Augen fallenden Vortheile dieser Einrichtung, sonderlich bey der Bestellung der Hülsen- und Gartengewächse, sind bereits in den vorigen Theilen dieses Werks durch eine Menge von Versuchen so augenscheinlich erwiesen worden, daß ich nicht umhin kann, dieses hier nochmals, als einen Gegenstand von großer Wichtigkeit anzupreisen.

Man kann ihn mit einer Mauer entweder von Ziegeln oder von Bruchsteinen einfassen. Am besten sind wohl Ziegel, weil sich die Obstbäume, die man daran zu legen pflegt, bequemer annageln lassen. Die Dicke dieser Mauern muß ihrer Höhe gemäß seyn, und die letztere setzen manche auf 12, 14, ja wohl noch mehr Fuß. Indessen sind für die meisten Gattungen von Obste schon 9 bis 10 Fuß genug. In solchem Falle ist eine Mauer von anderthalben Ziegeln oder 13 Zollen hinlänglich breit; wiewohl sie in der Breite von 2 Ziegeln dauerhafter wird. Innwendig muß man sie so glatt als möglich

f) S. 459, 460.

lich ist, arbeiten, und damit sie gegen heftige Winde stark genug ist, so kann man auch Pfeiler, zwölf bis 14 Fuß weit von einander, daran in die Höhe führen, immaßen sich die Bäume, welche daran gelegt werden sollen, gemeiniglich so weit auszubreiten pflegen. Birnenbäume breiten sich gern sehr aus, und wachsen immer viel höher, als die itzt angegebne Höhe ist. Sie haben aber auch nicht eben Schutz von einer Mauer nöthig, es müßten denn Früchte von der allerspätesten Wintergattung seyn. Wer zu Befriedigung seiner Neugier die Kosten daran wenden will, derselbe kann für sie besondere Mauern aufführen, woran sie gepflanzt werden können. Die oben gemeldeten Pfeiler dürfen an der auswendigen Seite der Mauer ohngefähr 6 oder 8 Zolle über sie heraus stehen, damit sie dieselbe desto fester halten. Innwendig läßt man sie etwan vier Zolle hervorragen, damit Geländer dran angeschlagen werden können, wovon weiter unten in dem Absatze von Obstbäumen gesprochen werden soll.

Sollte ja die Mauer, welche um den Garten herumgeht, für die Bäume, die man daran zu pflanzen Lust hat, nicht hinlänglich seyn, so darf man nur eine Mauer quer durch den Garten durchführen. Es können auch zwo solche Mauern seyn. Nur müssen sie wenigsten 80 oder 100 Fuß weit von einander stehen. Sind sie noch weiter von einander entfernt, so ist es desto besser.

Herr Millers g) Meynung geht deutlich dahin, daß man die Mauer nicht gerade gegen Mittag zu richten, sondern ein wenig nach der Morgenseite herum lenken soll. Denn solche Mauern haben den Genuß von der Sonne, und sind nicht so gar sehr den Abend- oder den Südwestwinden ausgestellt, (welche hier zu Lande für das Obst sehr nachtheilig sind,) als wenn man sie gerade gegen Mittag zu bauet. „Ich weiß wohl, sagt er, daß „es

g) Abridgment of the Gardener's Dict. Art. *Walls.*

„es vielen Leuten nicht anstehen will, wenn man die
„Mauern auch nur im mindesten gegen Morgen zu kehrt,
„weil sie die Mehlthaue im Sinne haben, welche ihren
„Gedanken nach im Frühlinge von dieser Gegend her-
„kommen. Indessen kann ich aus vieljähriger Erfah-
„rung und Beobachtung schließen, daß die Mehlthaue
„auf solche Mauern, die nach Südwest zu gebauet sind,
„eben so gut fallen, als auf andre, sie mögen gerichtet
„seyn, nach welcher Seite sie wollen. Ich glaube, wer
„sich die Mühe geben, und sieben Jahre hinter einander
„darauf merken will, welche Mauern von Mehlthauen
„das meiste empfinden, derselbe wird finden, daß solche,
„die mit einer Ecke nach der Ostseite der Mittagsge-
„gend zu gestellt sind, eben so selten vom Mehlthaue be-
„fallen werden, als andere, die sich sonst nach irgend
„einer andern Gegend zu wenden. Auf solche Weise
„dürfte es wohl nöthig seyn, bey Anlegung eines Kü-
„chengartens, die Mauern nach dieser Stellung so lang
„zu bauen, als es nur immer die Lage des Erdbodens
„verstatten will.

„Nächst diesem ist es am rathsamsten, sie gegen
„Mittag zu wenden. Nach dieser kömmt die Stellung
„gegen Südost, welche wegen der bereits angezeigten
„Ursachen allemal vortheilhafter ist, als gegen Süd-
„west. Indessen da doch allemal in jedem Garten ein
„großer Theil der Mauern gegen Südwest und Westen
„stehen wird, so darf man nur Obst daran pflanzen, wel-
„ches zu seiner Reife nicht so viel Wärme nöthig hat,
„als anderes, das für die besten Mauern bestimmt ist.
„Wo sich aber Mauern gegen Norden befinden, daselbst
„lassen sich nur etwan Birnen zum Backen, Pflaumen,
„Morellen, die man aufheben will, oder etwan andre
„harte Kirschen hinpflanzen, damit etwas auf den Tisch
„zu setzen vorhanden ist, bis Pfirschen, Nectarinen und
„Pflaumen reif sind.“

Die Mauern mögen gebauet seyn, nach welcher Seite sie wollen, so muß ein solcher Garten doch allemal gegen Mitternacht, oder Nordost durch eine Reihe hoher Waldbäume, die in gewisser Entfernung davon stehen, geschützt werden; es müßte denn die Natur selbst für einen hinlänglichen Schutz nach diesen Gegenden hin gesorgt haben.

In der Abtheilung dieses Gartens ist bey Anlegung der Gänge vorzüglich darauf zu sehen, daß man den Dünger und das Wasser überall hin mit der größten Bequemlichkeit schaffen, und am leichtesten auf die verschiedenen Qvartiere kommen kann. Um die Qvartiere herum darf man Geländere setzen. Von der Einrichtung dieser Geländer wird alsdenn eine Anweisung vorkommen, wenn ich Gelegenheit haben werde, anzuzeigen, wie man Obstbäume breit ziehen müsse.

Die Gänge müssen so derb seyn, daß sie die Last eines beladenen Schubkarrens aushalten, und eine solche Breite haben, daß alles, was nöthig ist, mit Bequemlichkeit aus und eingefahren werden kann. Herr Miller will nicht rathen, daß man Kieß dazu nimmt. Denn da es die Nothwendigkeit erfordert, daß gar oft Dünger, Wasser, und dergleichen darauf hin und wieder gefahren wird, so werden sie gar zu leicht in Unordnung gebracht, und unscheinbar gemacht. Eben aus diesem Grunde verwirft er auch mit allem Rechte die Rasengänge, und hält in einem Küchengarten diese für die besten, welche mit einem Sande, der fest zusammen hält, gemacht werden. Solche lassen sich auch wirklich am leichtesten vor allen andern unterhalten. Denn woferne etwan Mooß oder Unkraut darauf zu wachsen anfängt, so darf man nur im trocknen Wetter mit einem Stoßeisen darinnen hinfahren, und ein oder zween Tage darnach einen Rechen darüber wegziehen; so werden sie wieder eben so rein, als ob sie nur itzt erst neu gemacht wären —. Man darf

sie auch nur mit klarer Erde von Landstraßen beschütten, so macht diese sie fest und derb.

Ist der Erdboden so derb, daß das Wasser darinnen sitzen bleibt, so ist es nöthig, unter der Erde weg an den Seiten der Gänge hin enge Gräben und Abzüge zu machen, wodurch diese Nässe sich abführen läßt. Und wo der Erdboden von Natur feucht ist, da darf man nur Schutt von Kalk, Kiesel, Kreide, und dergleichen Sachen mehr, die mit leichter Mühe zu bekommen sind, unten in die Gänge hinein werfen. Sollte von allen diesen nichts zu haben seyn, so geht es auch an, ein Bette von Heide, oder Farrenkraut unter, und oben drauf dick Sand zu legen. Durch diese läuft das Wasser hindurch, und die Gänge bleiben das ganze Jahr über fest und gut.

Eben dergleichen Anstalt hilft auch viel, die überflüssige Feuchtigkeit abzuführen, wenn der Erdboden etwan von Natur zu naß seyn sollte. Woferne aber dieses nicht zureichen will, so müssen noch mehr Gräben unter der Erde quer durch den Garten an verschiedenen Orten nach der Gegend, wo er abhängig liegt, veranstaltet werden. Denn durch gar zu viele Feuchtigkeit im Winter leiden die meisten Küchengewächse Schaden, und die Bäume tragen nie gute Früchte, wenn ihre Wurzeln naß stehen.

Woferne jedes Qvartier des Küchengartens mit Spalieren, oder Geländern eingefaßt werden soll, so müssen die Gänge durch diese Qvartiere hindurch breit genug seyn, daß die Sonnenwärme hinein dringen, und die Luft frey durchstreichen kann. In solchem Falle können sie, nach der Anweisung des Herrn Millers, in kleinen Gärten sechs Fuß, und in größern zehn oder zwölf Fuß breit gemacht werden. Auf jeder Seite dieser Gänge setzt man die Spaliere auf eine Einfassung (Rabatte,) die ohngefähr 4 oder 5 Fuß breit ist; solchergestalt stehen die zwey Spaliere weit genug von einander, so daß die Wurzeln der Bäume einander niemals zu nahe kom-

men können. Auf diese Einfassungen oder Ränder läßt sich kleiner Sallat, oder andere Gewächse säen, die nicht lange stehen bleiben, oder deren Wurzeln nicht tief in den Erdboden hinein dringen. Solchergestalt geht von dem Lande nichts verloren, und die oftmalige Ausgrabung und Düngung dieser Einfassungen wegen der darauf zu erbauenden Gewächse thut den Wurzeln der Bäume viel Gutes.

Die Einfassungen an den mittäglichen und andern Mauern, die an einer guten Lage sind, hat man, nach der Meynung dieses erfahrnen Gärtners, wenigstens acht bis zehn Fuß breit zu machen, damit die Wurzeln der an sie gesetzten Obstbäume vollkommen Platz erhalten, sich auszubreiten. Was nach Mittag zu gekehrt ist, kann man ohngefähr mit solchen frühzeitigen Gewächsen, die keine tiefe Wurzeln haben, und was sich nach Mitternacht zu kehret, mit spätern Gewächsen besäen. Doch Gewächse, deren Wurzeln tief in die Erde fahren, sonderlich Erbsen und Bohnen dürfen nie gar zu nahe an die Bäume gepflanzt werden. Wiewohl die meisten Gärtner es hier gar zu gern versehen, damit sie theils ihre Gewächse im Winter erhalten, theils ihr Wachsthum im Frühlinge befördern. Beyderley Endzweck aber dürften sie vielleicht eben so gut erreichen, ohne daß sie ihren Obstbäumen dabey Schaden thäten, wenn sie in etlichen von den wärmsten Qvartieren Steckenzäune anlegten, und ihre frühen Erbsen, Bohnen, und dergleichen, dicht an dieselben hinansäeten.

Man steht durchgängig in der Meynung, daß Gewächse, welche an Mauern stehen, und also theils gegen scharfe Winde geschützt sind, theils durch die zurückprallende Hitze der Mauer etwas mehr Wärme, als in freyer Luft genießen, nicht so leicht im Winter erfrieren, und vom Froste gedrückt werden. Aus diesem Grunde säet man Gewächse, die zeitig werden sollen, gern auf der-

gleichen Ränder — . Ohne Zweifel giebt die Sonne dem Safte der Gewächse daselbst eine größere Bewegung, und sie können wohl, wie es scheint, aus dem Grunde desto stärker seyn. Wenn wir aber betrachten, daß die Mauern wider die strengen Nachtfröste keinen Schutz geben, und daß dieser Frost am allerheftigsten solche Gewächse drücken muß, deren Saft in der größten Bewegung ist; so dürfte eher zu befürchten seyn, daß dergleichen Lage nicht nur nicht vortheilhaft, sondern vielmehr dem vorgesetzten Endzwecke gerade entgegen gesetzt ist. Um in dieser Sache eine Gewißheit zu haben, säete einer von meinen Freunden einige frühzeitige Erbsen auf einem Rande an einer mittäglichen Mauer, und zu gleicher Zeit andre von eben derselben Gattung in freyes Feld, das an den Garten anliegt. Er fand, daß die letztern durch den Frost im Winter viel weniger beschädiget waren. Auch zur Zeit ihrer Blüthe fand er keinen merklichen Unterschied zwischen ihnen.

Ein Viereck, oder eine länglichte Gestalt ist für das Auge die allerangenehmste. Weiter aber dient es gar nichts zur Sache, der Garten mag gestaltet seyn, wie er wolle; da besonders alles Unregelmäßige, was etwan wichtig ist, in der Anlage selbst leicht versteckt werden kann. Auf solche Weise kann etwan, indem dieses geschieht, dieser oder jener Winkel, der durch die Gartenmauer abgesondert wird, wenn er groß genug ist, und recht an der Sonne liegt, zu Mistbeeten, zeitige Gurken, Melonen, und dergleichen, zu erbauen, angewendet werden. Es dürfte wohl sehr gut seyn, wenn dieser Fleck so nahe, als möglich, an der Miststätte läge; desto leichter könnte man den Dünger darauf schaffen. Am besten ist es freylich, wenn er ganz und gar sich außer der Ringmauer des Gartens befindet. Solchergestalt hat man in dem Garten einen ziemlichen Theil Koth und Unrath weniger. Ferner hat man auch nicht den Anblick und

Geruch von einem Gegenstande, welcher nicht eben der allerangenehmste ist. Ist dieser Winkel im Umfange so groß, daß man zwey bis drey Jahre hinter einander mit neuen Mistbeeten abwechseln kann, so ist es allerdings viel besser, als wenn man damit mehr, als einmal auf einerley Flecke bleiben muß. Ein solches sogenanntes Melonenland muß unumgänglich mit einem Steckenzaune eingefaßt werden. Diesen kann man so einrichten, daß er stückweise von einem Flecke zum andern weiter gerückt werden kann. Also hat man hernach nichts weiter nöthig, als daß man jedes Jahr eine von den Querabtheilungen oder Zäunen an einen andern Ort setzt.

Daß die Düngerhaufen, welche man zu diesem oder auch einem andern Endzwecke, sowohl im Garten, als im Feldbaue bestimmt, sorgfältig von Unkraute rein gehalten werden müssen, ist eine Vorschrift von so großer Wichtigkeit, daß man mir die nochmalige Wiederholung derselben hier an diesem Orte gewiß zu Gute halten wird. Denn läßt man es mit dem Unkraute so weit kommen, daß es den Saamen auf den Dünger ausfallen läßt, so wird es hernach in den Garten oder in sonst ein bestelltes Stück Land hinein gebracht, geht auf, thut allen Gattungen von nützlichen Gewächsen Abbruch, und die Ausrottung desselben verursacht immerwährende Arbeit.

Noch eine unumgänglich nöthige Vorsicht ist, nach der Anweisung des Herrn Millers, diese, daß man allen Abgang von Krautblättern und Krautstrünken, so wie auch die Bohnen- und Erbsenstängel, sobald als keine Früchte mehr daran sind, auf die Seite schafft. Denn der üble Geruch, worüber sich viele Leute in den Küchengärten beklagen, wird vorzüglich dadurch veranlaßt, daß man dergleichen Dinge auf den Beeten liegen und verfaulen läßt. Die Krautblätter können ja, so lange sie noch grün sind, den Schweinen oder andern Thieren zu fressen gegeben werden. Der übrige Abraum wird

etwan

etwan auf den Düngerhaufen geworfen, und hilft ihn fett machen.

Hier muß ich an eine sehr gewöhnliche Unachtsamkeit der meisten Gärtner gedenken. Diese besteht darinnen, daß sie ihre Gewächse auf dem Erdboden stehen lassen, bis ihr Saamen reif worden ist, und sie selbst verwelken. Sie bedenken nicht, daß ein Gewächs, so lange es voll Saft ist, die Erde in einem lockern Zustande erhält, welches vermuthlich vermittelst der Feuchtigkeit, die aus den Wurzeln desselben heraus dringt, geschieht. Bleibt es aber so lange stehen, bis der Saamen reif wird, oder das Gewächs verwelkt, so hinterläßt es die ausgesogne Erde trocken und hart; immaßen es auch selbst allen Saft verloren hat.

Bey der Bestellung überhaupt besteht wohl das Hauptwerk darinnen, daß man gut gräbt, den Erdboden rein hält, das Land düngt, und zwischen den Gewächsen nach ihren verschiedenen Gattungen und Wuchse gehörig Platz läßt. Immittelst erfordern die verschiedenen Gewächse des Küchen- und des Obstgartens auch eine ganz unterschiedene Bestellung, ohngeachtet sie in einerley Feld eingezäunt sind. Daher wird es nunmehr wohl gethan seyn, wenn wir von einem jeden besonders handeln.

Erster Abschnitt.

Vom Küchengarten.

Wenn man mit diesem gebührend verfährt, so ist er das nutzbarste und einträglichste Stück Feld, das theils der Ritterguthsbesitzer, theils der Landwirth bestellen kann. Für eine Familie auf dem Lande ist er unumgänglich nöthig. Sogar die allernächsten Markt-

plätze sind gar oft weit entlegen; sie sind nur ganz sparsam mit Gewächsen und Wurzeln versehen; diese kann man nur an gewissen festgesetzten Tagen, auch wohl vielleicht die ganze Woche über nur ein einziges mal zu kaufen bekommen. Es ist also kein andres Mittel übrig, als ein eigner Garten, wenn jemand eine Abwechselung, oder auch nur einen hinlänglichen Vorrath von dergleichen überaus gesunden Nahrung haben will, deren Haupttugend darauf ankommt, daß sie frisch aus dem Garten geholt wird.

Wer einen Küchengarten gut anlegen will, muß überhaupt zwo Hauptregeln beobachten. Erstlich muß der Erdboden niemals mit mehr Pflanzen überladen werden, als er zu unterhalten eigentlich im Stande ist. Hernach darf nicht das mindeste davon wegen Mangels der gehörigen Abwechselung der Gewächse nach einander jemals unbesetzt bleiben. Dem Besitzer davon will ich wohlmeynend rathen, daß er sein eigner Gärtner, oder wenigstens über alles, was vorgenommen wird, der Ansteller und Aufseher sey. Durch Beobachtung obiger Regeln wird er seinen Tisch immerfort mit solchen Gewächsen versorgen können, die er am liebsten ißt. Von seinem Erdboden wird nicht ein einziges Stück ungenutzt liegen, und jedes von den Gewächsen, die er erbauet, wird zur Vollkommenheit gebracht werden.

Nach der gewöhnlichen Einrichtung wird nicht tiefer, als neun bis zwölf Zolle gegraben, es müßte denn der Erdboden tief ausgegraben, oder rajolt werden. Aus den Versuchen des Herrn von Chateauvieux aber, die so glücklich abgelaufen sind, wovon man in den vorhergehenden Theilen Meldung findet, erhellt, daß der Erdboden wenigstens 18 oder 20 Zolle tief, wie der Seinige war, wohl aufgelockert werden müsse. Denn es befördert dieses das Wachsthum aller Pflanzen ganz besonders, wenn sie recht tief gute Erde haben, worinnen sie wachsen können. Eben diese Versuche, die durch viele andre bestätiget

tiget worden sind, haben weiter auch bestätiget, daß ihr Geschmack dadurch überaus sehr verbessert, und ihre Länge um ein großes vermehrt wird, wenn man die Erde um sie herum unter der Zeit, daß sie wachsen, aufrühret. Dieses läßt sich besonders an Gewächsen wahrnehmen, welche zeitig gesäet werden, und lange in oder auf dem Erdreiche stehen bleiben, wie etwan Kraut, Rüben und dergleichen. An diesen muß eine solche Bestellung zu gehörige Zeit, nach obiger Anweisung a), wohl dreymal wiederholet werden, nur mit dem Unterschiede, daß es dort im Felde mit einem Pfluge geschieht, und hier mit einer Hacke verrichtet werden muß. Damit man aber dieses Verfahren recht vollkommen gut nutzen möge, so müssen die Gewächse auf den Beeten entweder in einzelnen oder doppelten Reihen, nach Beschaffenheit ihrer Größe, gesäet oder gepflanzt werden. Zwischen diesen Reihen muß so viel Platz bleiben, daß man Raum genug hat, darinnen zu graben.

Ich würde bis zum Ekel weitläuftig seyn, und einerley öfters wiederholen müssen, wenn ich von der Bestellung einer jeden Pflanze, die in den Küchengarten gehört, eine besondere Anweisung geben wollte. Dieses zu vermeiden, werde ich, da es eben nicht meine Absicht ist, hier botanische Eintheilungen zu machen, diejenigen zusammen in eine Klasse setzen, welche einerley, oder beynahe eben dieselbe Bestellung erfordern. Hernach wollen wir dieselben hererzählen und anzeigen, worinnen dieses oder jenes Gewächse durch eine verschiedne Bestellung gebessert wird. Unter die allgemeinen Abtheilungen will ich bringen, 1, diejenigen, welche um ihrer Wurzeln willen bestellt werden, sie mögen nun zapfenförmig, oder zwiebelartig seyn, 2, diejenigen, welche um ihrer zarten Keime, Köpfe oder Blätter willen erbauet werden. 3, Hülsenfrüchte. 4. Sallatgattun-

B 5 gen.

a) S. 3. B. 3. Th. 1. Hauptst. S. 170. u. f.

gen. 5, die Gattungen, die man ordentlicher Weise unter dem Namen der Küchenkräuter, (sweet-herbs) von andern unterscheidet. 6, endlich solche, die in Mistbeeten gezogen werden.

Erster Absatz.

Von Wurzeln, die in den Küchengarten gehören.

Mangolt, theils weiß, theils roth, muß im Märzmonate auf einem tiefen und leichten Boden gesäet werden. Die erstere Gattung wird bloß ihrer Blätter wegen erbauet, und kömmt daher im künftigen Absatze noch einmal vor. Die letztere wird ihrer Wurzeln wegen hochgeschätzt, welche gekocht, abgekühlt, und in dünne Schnittgen zerschnitten, unter den Wintersallaten gut schmecken. Diejenigen Wurzeln, die recht roth, und am größten sind, werden für die zartesten, und besten geachtet. Folglich finden die Grundsätze der neuen Wirthschaft bey diesem Gewächse überaus wohl statt. Daher wir auch gesehen haben b), daß der Herr von Chateauvieux auf solche Weise Wurzeln von dieser Gattung erbauet hat, die an ihrem obern Theile, wo sie am stärksten sind, von fünf biß zu sechs Zollen hatten, ohngeachtet sie auf einem gemeinen Felde stunden, und bloß mit der Pferdehacke bestellt waren.

Ordentlicher Weise werden sie im Garten also bestellt, daß man das Erdreich, wenn die Gewächse vier Blätter getrieben haben, sorgfältig aufhackt, alles Unkraut ausjätet, und die Gewächse so lange überzieht, bis sie 10 oder 12 Zolle von einander stehen. In drey oder vier Wochen wird noch einmal gehackt und gejätet. Sechs Wochen

b) B. III. S. 201.

chen darnach muß zum drittenmale gehackt, und die Pflanzen von dem rothen Mangolt, oder rothen Rüben, wovon ich gegenwärtig rede, noch einmal überzogen werden, bis sie 18 Zolle weit stehen, wenn sie anders bis zu ihrer äußersten Größe wachsen sollen. Dieses ist gemeiniglich das leztemal, daß man sie hackt. Denn ihre Blätter sind alsdenn so groß, daß sie sich alsbald ausbreiten, und den Erdboden ganz und gar bedecken, daß das nach diesem hervorkeimende Unkraut nicht aufkommen kann. Diese Blätter haben insgemein eine dunkelgrüne, oder Purpurfarbe.

Anstatt dieser Art, Mangolt zu bestellen, habe ich, vermöge des glücklichen Ausganges des Herrn von Chateauvieux c), hinlänglichen Grund es anzurathen, daß man sie in Reihen säet. In der Reihe müssen sie 14 bis 15 Zolle von einander stehen, und anstatt, daß sie, wie bey den vorigen, gehackt werden, muß man den Erdboden zwischen den Reihen wenigstens ein Grabscheit tief, aufgraben, so oft sich Unkraut blicken läßt, oder das Wetter mehr oder weniger trocken ist. Denn ohngeachtet manche von meinen Lesern es für unglaublich achten werden, so beweist doch ein jeder von den Versuchen des Herrn von Chateauvieux, daß sogar im trockensten Wetter jede Aufrührung der Erde mit der Pferdehacke die Pflanzen aufs neue belebte.

Die Mangoltwurzeln lassen sich im Herbste schon gebrauchen, und halten sich den ganzen Winter hindurch gut. Im Frühlinge aber, wenn sie anfangen auszuschlagen, werden sie hart, und belzicht. Der Saamen von diesem Gewächse, aus welchem es lediglich fortgepflanzt wird, reift ohngefähr gegen das Ende des Augusts, oder im Anfange des Herbstmonats. Er ist rund, rauch, und ohngefähr so groß, als eine mittelmäßige Erbse. Um ihn recht gut zu bekommen, verwahrt man einige von den besten

c) S. B. III. S. 200.

besten Wurzeln an einem Orte, daß sie nicht im Winter erfrieren, und pflanzet sie wieder im März, daß Saamen davon wächst. Um London herum haben die Gärtner, um den Platz zu sparen, die Art, daß sie rothe Rüben oder Mangolt, und weisse Rüben, gelbe Rüben, oder Zwiebeln unter einander säen. Nach der Zeit ziehen sie ihre gelben Rüben, und Zwiebeln noch jung heraus, und machen Platz, daß die rothen Rüben wachsen können. Allein wenn sie jene nicht sehr jung ausraufen, so ist es besser, jedes besonders zu säen.

Gelbe Rüben stehen gern in warmen leichten Boden, er muß aber sehr klar, und wenigstens zwey Grabscheite tief gegraben werden. Denn sie bekommen leicht getheilte Wurzeln, und schlagen auf die Seite aus, wenn sie etwas hindert. Von Miste, wenn er nicht recht tüchtig verfault ist, werden sie eben so, und hiernächst auch sehr gern wurmstichig. Aus diesem Grunde ist es am rathsamsten, in dem Jahre, da die gelben Rüben gesäet werden, gar nicht zu düngen; immaßen ohnedem alle Versuche in der neuen Wirthschaft, und besonders die, welche Herr Chateauvieux mit diesem Gewächse gemacht hat d), darthun, daß bloß eine gute Bestellung zu viel schönern, und wohlschmeckendern Wurzeln Anlaß gebe. Indessen, wenn gedüngt wird, so muß man sich so viel, als nur möglich ist, bemühen, den Mist recht klein zu machen, und aus einander zu theilen.

Leute, die gern gelbe Rüben essen, können dergleichen zu verschiedenen Zeiten hinter einander, vom Anfange des Jenners, wenn gelindes Wetter ist, bis zum Ende des Märzmonats säen, so daß immer eine Saat nach der andern aufgeht. Was recht früh gesäet wird, muß an warme Ränder neben Mauern, Zäune und Hecken, doch nicht gar zu nahe hinan kommen, damit die Gewächse nicht mehr ins Kraut, als in die Wurzel wachsen. Zwischen den

d) B. III. S. 201.

den Zäunen und den gelben Rüben darf nur ein Fuß breit Land mit Gartensallat, oder andern Sallatgattungen besäet werden.

Im Märzmonate ist es die rechte Zeit, eine volle Saat von gelben Rüben zu säen. Den April- und Maymonat achtet man zu ihrer Saat nicht recht für dienlich. Denn wenn gar zu heisse und trockne Witterung einfällt, so wachsen die Gewächse leicht in den Saamen, ehe ihre Wurzeln stark worden sind. Was im Heumonate in die Erde kommt, wird im Herbste gut. Am Ende des Augustmonats kann man noch einmal gelbe Rüben säen, die den Winter über stehen bleiben, und bey Zeiten im Märzmonate gebraucht werden können, ehe das, was im Frühlinge gesäet ist, auszuziehen taugt. Doch öfters findet man, daß sie zähe sind, und nicht sonderlich gut schmecken — Die rothgelbe, oder pomeranzenfarbichte Rübe hat vor der ganz gelben den Vorzug.

Es ist überaus schwer, den gelben Rübensaamen so zu säen, daß nicht auf einem Flecke mehr, als auf dem andern aufgeht. Erstlich hängt er gar zu leicht an einander; hernach ist er so leicht, daß ein klein wenig Wind zu der Zeit, da man ihn säet, alle Mühe des Gärtners in der Geschwindigkeit vereitelt. Der ersten von diesen Unbequemlichkeiten abzuhelfen, darf man ihn nur mit trocknem Sande gut vermengen, und durchreiben. Dadurch läßt er sich von einander bringen e). Dem letztern vorzubeugen darf man nur einen stillen Tag wählen. Sodann ist es nöthig, ihn auf klaren Erdboden zu säen, der so eben als möglich gemacht ist, damit nicht der Samen klumpenweise in die Löcher zusammen fällt. Gleich hinter drein muß die Erde sehr derb niedergedrückt werden; daß er unter dieselbe kommt. Und wenn dieses geschehen ist, so wird das Beet mit einem Rechen, oder Harke wieder glatt gemacht. Selten geht dieser Saamen eher als in

e) S. B. III. S. 199.

in 5 oder 6 Wochen auf. Mit der Bestellung dieser Früchte geht es eben so zu, als wie vorher bey den Mangoltwurzeln angewiesen worden ist. Man kann ihnen eben so vortrefflich, als jenen, dadurch forthelfen, wenn man die Erde darzwischen aufgräbt und umwendet. Am besten ist, man gräbt so tief, als das Grabscheit reicht, anstatt daß man, wie es sonst gewöhnlich ist, die Erde nur obenhin mit einer Hacke aufkratzt. Sollen sie jung ausgezogen werden, so ist es genug, wenn sie fünf oder sechs Zolle weit von einander stehen. Hat man aber Lust sie recht groß wachsen zu lassen, ehe sie ausgerauft werden, so müssen sie überall 8 oder 10 Zolle Platz haben. In solchem Falle muß man sie soweit, als es nöthig ist, wenn man sie das erstemal hackt, überziehen. Denn Gewächse, die im Anfange ihres Wuchses gehindert oder verdämmet werden, gelangen niemals zu ihrer völligen Stärke.

Unter gelbe Rüben darf man weiter nichts säen, als etwan Pastinaten, weil sie gerade eben dieselbe Bestellung erfordern. Denn wenn aller Saamen aufwächst, so geht nothwendig an dem einen verlohren, was an dem andern gewonnen wird. Lauch, Zwiebeln, Rettich und dergleichen muß man also hier gar nicht darunter nehmen, wiewohl viele Küchengärtner um London noch itzt dieses alles unter einander zu säen gewohnt sind.

Wie man gelbe Rüben den Winter und Frühling hindurch erhalten, desgleichen den Saamen davon erbauen, sammlen, und aufheben könne, ist bereits im dritten Bande f) meiner gegenwärtigen Schrift gemeldet worden, und es ist also hier keine Wiederholung nöthig.

Scharlotten werden fortgepflanzt, wenn man die Zehen, oder Nebensprosser an ihren Wurzeln aus einander nimmt, und in leichten Erdboden setzt. Denn ob sie schon in allem Erdreiche fortkommen, so vergrössern sie sich

f) S. 201.

sich doch hier am allermeisten. Die beste Zeit, sie zu stecken ist ohngefähr bey Ausgang des Jenners. So bald die Blätter an denselben anfangen zu verwelken, müssen sie ausgenommen werden. Läßt man sie alsdenn in der Erde stehen, so können sie leicht verfaulen.

Knoblauch pflanzt sich ebenfalls leicht fort, wenn die Zehen oder kleinen Zwiebeln an der Wurzel aus einander genommen werden. Im Frühlinge muß man sie etwan vier, oder fünf Zolle weit von einander stecken. Sie gerathen ebenfalls beynahe überall, und in jedem Erdboden. Doch wo er fett ist, daselbst nehmen sie zum Erstaunen zu. Ohngefähr im Anfange des Brach:monats muß man das Laub daran zerknicken, und in Knoten knüpfen, damit es nicht in die Höhe wächst, und Saamen trägt. Dadurch wird auch die Zwiebel ganz besonders vergrößert. So bald die Blätter anfangen welk zu werden, und abzusterben, welches ohngefähr mitten im Heumonate geschicht, so muß die Wurzel aus der Erde genommen, und an einem trocknen Orte zum Gebrauch aufgehoben werden.

Will jemand diese Gewächse aus dem Saamen erzeugen, so darf er ihn nur auf einen Rand in gemeiner Erde entweder im Herbste, gleich darnach, wenn er reif worden ist, oder im folgenden Frühlinge säen. Er geht gar geschwind auf, und erfordert weiter keine Mühe, als daß man fleißig das Unkraut ausjätet. Denn die Gattungen des Knoblauchs sind durchgängig harte Gewächse. Im folgenden Herbste dürfen die also erbaueten Pflanzen nur in die Ränder verpflanzt werden, wo sie stehen bleiben sollen.

Meerretrich kommt am besten fort in fettem Boden, der wenigstens zween Fuß tief umgegraben ist. Kann man noch tiefer graben, so ist es desto besser. Man vermehrt ihn durch Nebensprosser, die oben auf der Krone einen Keim haben, oder auch damit, daß man die Köpfe

von den alten Wurzeln, die zum Gebrauche ausgegraben sind, wieder in die Erde setzt. Sie mögen so klein seyn, als sie wollen, wenn sie nur einen Keim haben. In trocknem Boden ist der Weinmonat, und im feuchten der Hornung die beste Zeit solche Nebensprosser zu stecken. Sie müssen etwan 4 oder 5 Zolle von einander mit dem Keime in die Höhe in einen zehen Zolle tiefen Graben gesteckt, und mit der aus dem Graben genommenen Erde zugedeckt werden. Lediglich durch diese Bestellung, und durch fleißige Ausjätung des Unkrauts so lange bis die Wurzeln selbst Kräfte genug haben, jenes zu überwachsen, werden die Merrettichzehen lang und gerade, und sind im folgenden Jahre zu gebrauchen.

Jerusalemartischocken werden dadurch vermehrt, daß man die kleinern Wurzeln pflanzt, oder die größern also von einander schneidet, daß an jedem Stücke ein Auge, oder Keim ist. Dieses geschicht im Frühlinge, oder Herbste, eine ziemliche Weite von einander fast in jedem Erdboden, wenn er nur halbweg tief ist. Diese Wurzeln vermehren sich ganz entsetzlich, und im folgenden Herbste, wenn die Stengel absterben, läßt sich die Wurzel zum Gebrauche herausnehmen. Der beste Rath ist, daß man sie in einem Winkel des Gartens auf die Seite setzt, immaßen sie kein feines Ansehen geben, solange sie wachsen, und alles, was um sie herumsteht, verdämmen. Wo sie sich einmal eingenistet haben, daselbst sind sie nicht leicht wieder wegzubringen. Die Jerusalemartischocke ist eine Gattung von Sonnenblumen (Helianthus). Es ist eine wäßrichte Wurzel, und macht gern Blehungen, daher wird eben nicht viel daraus gemacht.

Lauch wird erbauet, indem man den Saamen davon im Frühlinge eben so wie die Zwiebeln säet. Ordentlicher Weise wird beydes zu gleicher Zeit, so viel als jedem von jeder Gattung beliebt, unter einander gesäet. Die Zwiebeln haben einen viel geschwindern Wuchs.

Doch

Doch wenn man sie im Heumonate, wie es insgemein geschieht, aus der Erde heraus nimmt, so hat der Lauch hernach immer noch Zeit genug, groß zu wachsen. Daher kann man auf einem einzigen Flecke von jedem erbauen, so viel man braucht. Denn mit ihrer Bestellung ist es ziemlich einerley. Umständlich werde ich davon in dem Absatze von den Zwiebeln reden. Nur dieses will ich hier anmerken, daß manche Leute ihren Lauch im Frühlinge auf Beeten säen. Wenn sie hernach im Brachmonate manche von ihren frühzeitigen Gewächsen vom Erdboden weggenommen haben, so graben sie dieses Land um, und stecken den Lauch in Reihen, die einen Fuß weit von einander sind, und jede Pflanze in der Reihe 6 Zolle weit von einander. Diese werden so lange begossen, bis sie Wurzel gefaßt haben. Hernach erfordern sie weiter keine Mühe, als daß man sie von Unkraute rein hält. Dieses ist sehr dienlich, wo die Leute nicht eben viel Platz übrig haben. Denn Lauch, welcher also verpflanzt wird, wächst überaus groß.

Dieses Gewächse schoßt nicht eher, als im zweyten Jahre. Will man davon hernach den Saamen haben, so läßt man die schönsten und größten Lauchpflanzen, die man ausdrücklich deswegen zeichnet, an ihrem Orte stehen, und bis in den Hornung wachsen. Sodann werden sie in einer Reihe an einem warmen Zaune, Mauer, oder Hecke hin etwan 8 Zolle weit von einander verpflanzt. Wenn sie in die Höhe schossen, so ziehet man eine Schnur oben an ihnen gerade weg, damit sie sich daran lehnen, und nicht umbrechen, wie dieses gar leicht geschieht, sonderlich wenn sie Köpfe bekommen. Je dichter sie gegen das Ende des Sommers oder Herbsts an den Zaun hinan gezogen sind, desto schöner wird der Saamen reif. Dieser Umstand ist um desto wichtiger, da er, in Engelland besonders, wenn der Sommer oder Herbst kalt ist,

nicht allemal vollkommen wird, sondern durch zeitige Fröste gänzlich verdirbt.

Sobald die Köpfe sich braun färben, welches ein Zeichen ist, daß der Saamen seine Reife erlangt hat, so müssen sie abgeschnitten werden. Man läßt ohngefähr einen Fuß von dem Stengel daran, bindet drey bis 4 Köpfe zusammen, und hängt sie bis zu, oder nach Weihnachten an einem trocknen Orte auf. Alsdenn wird der Saamen ausgedroschen. Dieses ist keine leichte Arbeit, da sich eine sehr zähe Hülse daran befindet. Indessen darf man sie nur scharf an rauche Dachziegeln reiben, so fahren die Hülsen entzwey, und lassen den Saamen eher, als auf andere Art fahren.

Zwiebeln werden, wenn sie den ganzen Winter hindurch stehen bleiben sollen, ganz am Ende des Hornung oder im Anfange des Märzmonats gesäet. Es muß aber fetter, leichter, gut gegrabner und ebengemachter Boden seyn, und von allen Unkrautwurzeln befreyet werden. Zur Saatzeit ist es nöthig, daß der Erdboden oben auf nicht feucht, und das Wetter trocken ist. Nach der gewöhnlichen Art werden auf einen Morgen Landes sechs Pfund Saamen gerechnet. Doch die Gärtner säen durchgängig mehr, damit sie etwas auszuziehen haben. Indessen muß man sie doch immer nicht gar zu dick säen.

Wer diesen Saamen im Garten allein säen will, derselbe streuet ihn so gleich, als möglich, über den für sie bestimmten Erdboden, und tritt oder schlägt alsdenn die Erde breit nieder, daß der Saamen auf seinem Platze fest liegt. Sobald er anfängt auszuschlagen, wird ein wenig klare Erde nicht gar so dick, als die Breite eines Fingers beträgt, drüber weggesiebt. Denn gar zu tief dürfen sie nicht in der Erde liegen.

Ohngefähr sechs Wochen nach der Saatzeit werden die Zwiebeln schon so groß seyn, daß man sie hacken kann. Dieses muß mit einer Hacke, die ungefähr drittehalben

Zoll

Zoll breit ist, in trocknem Wetter geschehen. Ueber dieses rauft man alles Unkraut aus, und nimmt so viel Gewächse weg, daß die übrigen wenigstens zween, oder drey Zolle von einander stehen. Ohngefähr einen Monat darnach werden sie wiederum gehackt, und so viel ausgezogen, daß sie vier oder fünf Zolle weit bleiben. Etwan einen Monat, oder sechs Wochen weiter hin hackt man sie zum dritten und letzten male, und nimmt Zwiebeln weg, bis sie wenigstens sechs Zolle von einander stehen. — Diese Hackarbeit kann man, um desto eher fertig zu werden, mit einer breitern Hacke verrichten. Wenn dabey recht verfahren wird, und das Wetter trocken ist, so bleibt der Erdboden frey von Unkraut, bis sich die Zwiebeln ausziehen lassen. Dieses geschieht immer etwan mitten im Augustmonate. Sollte aber die Witterung naß seyn, so läßt man jemanden, auf dessen Sorgfalt man sich verlassen kann, etwan vierzehn Tage oder drey Wochen nach der letztern Hackarbeit über das Feld weggehen. Dieser muß alles Unkraut, das etwan frische Wurzel gefaßt hat, oder seit der vorigen Ausjätung wieder aufgegangen ist, mit der Hand ausraufen. Denn sobald die Zwiebeln angefangen haben, stark zu werden, darf man sie nicht mit einer Hacke stören.

Die Zwiebeln haben ihr völliges Wachsthum erreicht, wenn die Blätter zu Boden fallen und verschrumpfen. Doch ist es nöthig, die Zwiebeln, ehe noch der untere Theil der Blätter verfault ist, heraus zu nehmen. Sodann schneidet man die Blätter glatt ab, breitet sie auf einen trocknen Fleck im Felde aus, und wendet sie wenigstens einen Tag um den andern, damit sie desto geschwinder trocken werden, und nicht frische Wurzeln fassen. Zu dem letztern kann es, besonders in feuchter Witterung, gar leicht kommen. Wer damit also umgehet, derselbe kann sie ohngefähr in vierzehn Tagen unters Dach bringen. Doch zu der Zeit, da man sie vom Felde wegschafft,

muß völlig trocken Wetter seyn, und sorgfältig darauf Achtung gegeben werden, daß alle daran noch hangende Erde wegkommt; die schadhaften Wurzeln, die gar bald verfaulen und die übrigen anstecken, liest man heraus, und legt die guten nicht zu hoch in Haufen über einander, damit sie nicht etwan anfangen warm zu werden, und folglich verfaulen. Daher ist ein Oberboden und ein Behältniß oben unter dem Dache allemal zu ihrer Verwahrung besser, als andre, die unten auf der Erde sind. Und je weniger sie an der Luft stehen, desto eher lassen sie sich erhalten. Ferner gebührt es sich, in einem Monate wenigstens einmal nachzusehen, und was angefault ist, heraus zu werfen. Bey aller Sorgfalt, die man daran wendet, werden gleichwohl viele Zwiebeln auf dem Boden auskeimen, sonderlich in gelinden Wintern, wo es allemal feucht ist. Diesem kann man nun wohl vorbauen, wenn man sie unten an der Wurzel nur ganz obenhin mit einem heissen Eisen versengt. Indessen muß man sich wohl vorsehen, daß man damit nicht das fleischichte an den Zwiebeln verbrennt, weil sie davon gar bald verderben.

Um Zwiebelsaamen zu erhalten, werden die derbsten, größten, und wohlgestaltesten Zwiebeln im Anfange des Märzmonats in gut umgegrabne Beete wieder eingesetzt, auf welchen klare schöne Erde ist, und die etwan drey Fuß breit, und zween Fuß von einander sind. In diesem Falle ist jedes Beet so breit, daß vier Reihen Gewächse, in einer Entfernung von beynahe einem Fuße, neben einander stehen können. Für eine jede von diesen Reihen wird ein Graben, so lang als das Beet ist, etwan sechs Zolle tief geöffnet, und die zum Saamen bestimmten Zwiebeln, mit ihren Wurzeln unterwärts, etwan neun Zolle weit von einander hineingesetzt. Diese werden hernach zugedeckt, und der Erdboden mit einem Rechen eben gemacht. Nach Verlauf eines Monats werden die Blätter schon hervor kommen. Diese Zwiebeln treiben zum

Theil

Theil drey oder vier Stengel heraus. Das Unkraut darf darunter niemals zu Kräften kommen, und gegen den Anfang des Brachmonats, wenn die Büschel der Blüthen sich oben auf den Stengeln sehen lassen, so steckt man Stecken, die ohngefähr vier Fuß lang sind, in die Erde, welche so weit von einander stehen, daß man von einem bis zum andern Schnuren ziehen und anbinden kann, damit sich die Köpfe daran lehnen können, weil sie außerdem von Wind und Regen niedergeworfen werden, oder auch ihrer eignen Schwere wegen umfallen. Diese Schnuren müssen also hart unter den Köpfen, welche an ihnen anliegen, weggehen.

Ohngefähr gegen das Ende des Augustmonats werden die Köpfe dieser Zwiebeln braun, und die Fächer, welche den Saamen enthalten, fangen an, sich zu öffnen. Dieses ist ein sicheres Zeichen, daß er reif ist, und dann darf man keine Zeit verlieren, ihn abzuschneiden, damit er nicht ausfällt. Die also abgeschnittenen Köpfe müssen alsobald auf grobe Tücher ausgebreitet, und an die Sonne gelegt werden. In der Nacht, desgleichen in nassem Wetter ist es nöthig, sie zuzudecken. Sobald sie ganz trocken sind, wird der Saamen herausgeschlagen, welches eben keine große Arbeit erfordert. Hierauf werden die Hülsen, und andre Unreinigkeiten weggenommen, der Saamen noch einen Tag lang an die Sonne gesetzt, daß er vollends trocken wird, und in Säcken aufgehoben.

Die spanischen Zwiebeln werden theils ihres milden Geschmacks, theils ihrer Größe wegen hochgeschätzt; wiewohl sie in England bald aus der Art schlagen. Nach ihnen hält man die straßburger, und sodann die weissen, oder wie sie manchmal heissen, egyptischen Zwiebeln für die besten. Von der letztern Gattung hat man ordentlicher Weise die Wintersaat, wovon ich bisher gesprochen habe. Die Gärtner um London aber erbauen überall von eben dieser Gattung noch zweymal. Eines sind die sogenannten

nannten Michaelzwiebeln, die im Augustmonate gesäet werden, und auf den Markt kommen, wenn die Winterzwiebeln vorüber sind. Das andremal säen sie im Frühlinge, und diese Zwiebeln werden zu Sallaten genommen, wenn die Michaelzwiebeln zu diesem Gebrauche gar zu groß worden sind.

Von welschen Zwiebeln, Schnittlauch und Schalotten wird in dem Absatze von Sallaten Meldung geschehen.

Die besten, völlig ausgewachsenen Zwiebeln erkennt man daran, wenn sie recht groß, rund, weiß, und mit dünner Schale versehen sind.

Wer die Zwiebeln recht groß haben will, derselbe muß unter der Zeit, da sie wachsen, den Erdboden um sie herum auflockern, und aus diesem Grunde müssen sie sehr weit von einander stehen. Zum Beweise davon dienet, was Herr Duhamel von einem seiner guten Freunde, dem Herrn Barbuat, erzählt g). Im Jahre 1755 hatte dieser im Hornung Zwiebeln gesäet, und von ohngefähr nicht eher, als mitten im Maymonate nachgesehen. Da fand er sie ganz mit Unkraute überzogen. Dieses Unkraut ließ er ausraufen, und das Erdreich, worinnen seine Zwiebeln stunden, der Meynung aller Gärtner um ihn herum zuwider, zweymal recht tief auflockern. Die meisten davon wurden vier bis fünftehalb Zoll im Durchschnitte dick.

Pastinaten wollen einen reichen, milden und tiefen Erdboden haben, damit ihre Wurzeln der Dicke und Länge gemäß, die an ihnen hochgeschätzt wird, völlig Platz haben dick zu werden, und in die Erde hinunter zu fahren. Der Saamen davon muß im Hornung oder Märzmonate entweder allein, oder mit gelben Rüben gesäet werden, sonderlich wenn die Absicht ist, letztere sehr jung auszuziehen. Denn Pastinaten breiten sich selten vor dem Ende

g) Culture des Terres. T. V. p. 252.

Ende des Sommers aus, zu welcher Zeit also die gelben Rüben in solchem Falle schon abgeräumt sind. Die Gewohnheit der Gärtner, welche Lauch, Zwiebeln, und Salat, oder Lattich unter Pastinaten säen, ist sehr übel, weil soviele verschiedne Gewächse einander nothwendig die Nahrung entziehen müssen.

Die jungen Pastinaten müssen gehackt, und ausgejätet werden, und wenn sie reihenweise gesäet sind, so muß man den Erdboden darzwischen drey oder viermal im Frühlinge, oder wenn sich sonst etwan Unkraut zeigt, aufgraben. Ganz am Ende des Sommers werden ihre Blätter den Erdboden bedecken, und das Unkraut in seinem fernern Wachsthume hindern. Solchergestalt darf man sich nach dieser Zeit nicht viel weiter mit ihnen zu schaffen machen.

Sobald die Blätter anfangen gelb zu werden, so muß man diese Wurzeln ausgraben. Vor dieser Zeit haben sie selten einen guten Geschmack. Desgleichen sind sie auch weit in den Frühling hinein, wenn sie wieder ausgeschlagen sind, nicht sonderlich gut. Wer sie also noch im Frühlinge in die Küche brauchen will, derselbe muß sie im Anfange des Hornungs ausgraben, und an einem trocknen Orte in den Sand legen. Darinnen bleiben sie bis mitten im April, und noch später gut.

Um von diesem Gewächse auf die vortheilhafteste Art Saamen zu erbauen, werden einige von den längsten, geradesten, und größten Wurzeln ausgesucht, und zween Fuß von einander an einen Ort gepflanzt, wo sie vor den heftigen Mittags- und Abendwinden sicher stehen. Denn das Kraut von den Pastinaten wächst allemal sehr hoch, und wird durch einen starken Sturmwind, wenn er dazu kommen kann, gar leicht umgebrochen. Dieser Erdboden muß ebenfalls von Unkraute rein gehalten werden. Sollte trockne Witterung einfallen, so kann man diese Pflanzen jede Woche zweymal begießen. Dieses vermehrt

mehrt und verbessert den Saamen, der um das Ende des Augusts, oder im Anfange des Herbstmonats reif wird. Alsdenn schneidet man die Köpfe oben sorgfältig ab, und läßt sie zween oder drey Tage lang auf einem groben Tuche breit liegen, daß sie trocken werden. Sodann wird der Saamen ausgeschlagen, und aufgehoben. Doch sowohl von diesem, als von gelben Rübensaamen darf man sich wenig Hoffnung machen, wenn er mehr, als ein Jahr alt ist.

Potatoen. Von der Bestellung dieser Gewächse, die nach allen ihren Umständen sich mehr aufs Feld, als in den Garten schicken, ist in dem vorhergehenden Bande dieser Schrift eine vollständige Nachricht zu finden. Ich kann es also wohl nicht besser machen, als daß ich den Leser zu den daselbst gegebenen Anweisungen verweise, da sie besonders in dem Küchengarten eben so gut, als im Felde statt finden h).

Rettiche werden in verschiednen Jahreszeiten gesäet, so wie man sie etwan zu dieser oder jener Jahreszeit gern haben will. Was im Herbstmonate gesäet wird, läßt sich zu Weyhnachten essen, wenn der Frost es nicht verderbt hat. Man muß sie aber essen, solange sie noch sehr jung sind, weil sie gar bald beissend und zäh werden. Gegen das Ende des Weinmonats säet man sie gemeiniglich, wenn man sie gern zeitig haben will. Alsdenn lassen sie sich im Anfange des Märzmonats auf den Tisch brauchen. So kann man fortfahren alle vierzehn Tage neue zu säen, von dem Mittel des Jenners, bis zum Anfange des Aprils. Was frühzeitig werden soll, bringt man allemal an solche Orte, wo es am wärmsten und recht in der Gedult liegt. Später aber können sie in feuchten Boden, und ins freye gesäet werden. Ausserdem schossen sie und werden zähe. Wer es so macht, der kann das ganze Jahr hindurch frische Rettiche haben. Diejenigen

h) S. B. III. S. 208. u. f.

nigen sind für den Geschmack am zartesten und mildesten, welche in tiefen, fetten, und leichten Boden wachsen.

Wenn die Rettiche aufgegangen sind, und 5 oder 6 Blätter haben, so muß man sie da, wo sie zu dick stehen, ausziehen. Denn sonst wachsen sie zu stark ins Kraut, und nicht in die Wurzel. Manche machen sie mit der Hand dünne. Indessen ist es viel besser, eine kleine Hacke dazu zu nehmen, womit zugleich der Erdboden aufgelockert, das Unkraut weggeschafft, und das Wachsthum der jungen Pflanzen befördert wird. Will man sie noch klein ausziehen, so dürfen sie etwan drey Zolle weit von einander stehen. Sechs Zolle aber sind fast zu wenig, wenn sie recht groß werden sollen.

Die Küchengärtner um London, welche für ihr Land viel Miethzinß geben, und daher genöthiget sind, soviel zu erbauen, als sie möglich machen können, säen unter ihre frühzeitigen Rettiche gelbe Rüben, damit, wenn der Rettichsaamen nicht aufgeht, wie es manchmal geschicht, doch die gelben Rüben bleiben. Denn der Saamen von den letztern liegt allemal fünf bis sechs Wochen in der Erde, ehe er aufgeht. Der Rettichsaamen hingegen geht schon in vierzehn Tagen auf. Wenn aber alles beydes bekleibt, so müssen die Rettiche noch sehr jung ausgezogen werden. Außerdem verhindern sie den gelben Rüben den Wuchs, so daß hernach, wenn jene weg sind, aus diesen nichts wird.

Desgleichen ist es eine allgemeine Einrichtung bey diesen fleißigen und geschickten Leuten, daß sie unter die zuletzt gesäeten Rettiche Spinat streuen. Denn wenn die Rettiche weggenommen sind, und der Erdboden zwischen dem Spinat von Pflanzen rein gemacht ist, so wachsen diese letztern so entsetzlich, daß sie in vierzehen Tagen den ganzen Erdboden bedecken. Ist dieser Spinat von der breitblättrichten Art, so wird er größer, und schöner, als man ihn sonst hat, wenn er allein gesäet ist. Denn

die meisten Leute säen ihn gern zu dick, woferne sie nicht sonst ein anderes Gewächs darunter mischen.

Der kleinspitzige, der dunkelrothe, der scharlachfarbichte, und der langspitzige gestreifte Rettich sind verschiedne Gattungen, die überall in Küchengärten erbauet werden. Die erste Gattung haben die Leute am liebsten, weil sie den wenigsten Platz wegnimmt. Indessen erbauet man von einem kleinen Flecke bey jeder Saat, so viel Rettiche einer jeden solchen Gattung, als eine Familie vonnöthen hat, um sie gut zu bekommen.

Die Neapolitanischen Rettiche sind sehr weiß, rund, klein, und süße. Sie lassen sich eben so, als die gemeine Gattung fortpflanzen, ausgenommen, daß man sie nicht eher, als im Anfange des Märzmonats säen darf, und den Pflanzen mehr Platz geben muß. In England sind sie eben nicht sehr gemein, und freylich schlägt dieser Saamen dort gar zu gern aus der Art.

Der weisse und der schwarze spanische Rettich sind gegen das Ende des Augusts, oder im Anfange des Herbstmonats eßbar, wenn man sie mitten im Heumonate, oder etwas zeitiger säet. Sie halten sich gut, bis sie der Frost drückt. Diese müssen viel weiter, als irgend eine andre Gattung, von einander stehen; denn ihre Wurzeln werden so stark, als gemeine Rüben. Wenn sie, ehe ein harter Frost dazu kömmt, aus der Erde gezogen, und so, wie man es mit gelben Rüben macht, in trocknen Sand gelegt werden, so halten sie sich den ganzen Winter gut.

Um Rettichsaamen zu erhalten werden einige von den längsten und schönfarbichsten Wurzeln in Reihen drey Fuß weit von einander, und jede von der andern zween Fuß weit in tiefen und wohl umgegrabenen Erdboden gepflanzt. In trockner Witterung muß man sie von Zeit zu Zeit begießen, bis sie Wurzeln gefaßt haben. Nach diesem darf weiter keine Mühe darauf gewendet werden, als daß man kein Unkraut darinnen leidet. Auch dieses

macht

macht weiter nichts zu schaffen, wenn die vieläſtigten Saamenſtengel der Rettiche den Erdboden überſchattet haben, wodurch deſſen ferneres Wachsthum gehindert wird.

In dieſer Verſetzung der Rettiche muß allezeit auf ſchlechte Witterung gerechnet werden. Denn eben dieſelben Pflanzen geben nicht den vierten Theil ſo viel Saamen im trocknen Wetter, als man im feuchter Witterung davon erhält.

Wenn der Saamen anfängt reif zu werden, ſo muß man ihn ſehr gegen die Vögel hüten. Sobald er reif iſt, welches man daran erkennt, wenn die Knoſpen anfangen braun zu werden, ſo wird er abgeſchnitten, in der Sonne getrocknet, ausgedroſchen, und an einem Orte, wo die Mäuſe nicht hinkommen, aufgehoben.

Rockenbollen werden eben ſo wie Knoblauch beſtellet, indem es eine Gattung davon iſt. Der Unterſchied beſteht bloß darinnen, daß dieſes Gewächs nächſt den Zehen, aus welchen die Wurzel beſteht, oben auf dem Stengel einen Büſchel von vielen kleinen Zwiebeln trägt, die etwan ſo groß, als eine große Erbſe ſind. Dieſes iſt der Saamen davon, und zugleich dasjenige, was man in der Küche braucht. Zur Fortpflanzung des Gewächſes braucht man entweder dieſen Saamen, oder man theilt zu dem Ende die Wurzel von einander. Dieſe Büſchel müſſen, wenn ſie abgenommen ſind, an einem trocknen Orte aufgehoben werden.

Skorzonerwurzel, Bocksbart oder Schlangenmord, wird ohngefähr einen halben Zoll tief in leichten Boden geſäet. Die beſte Zeit dazu iſt im Anfange des Aprils, und es iſt dabey am rathſamſten, reihenweiſe zu ſäen, die ſo weit von einander ſtehen, daß man das Erdreich dazwiſchen aufgraben kann. Denn dadurch wird die Größe der Wurzel ungemein vergrößert, und dieſe iſt es eigentlich, warum man dieſes Gewächs erbauet. Dieſe Wurzeln ſind zapfenförmig, ohngefähr ſo

dick, als ein Mannsfinger, auswendig braun, inwendig weiß, und mit einem milchmäsigen Safte angefüllt. Man achtet sie für sehr gesund, nahrhaft, und viel wohlschmeckender, als entweder Pastinaten, oder Zuckerwurzel.

Wenn die Gewächse aufgegangen sind, so werden sie so weit ausgezogen, daß sie in den Reihen wenigstens 6 Zolle von einander stehen. So oft als es nöthig ist, werden sie gehackt, und dadurch das Unkraut weggeschafft. Die Wurzeln kann man ausnehmen, wenn die Blätter anfangen abzusterben; denn zu solcher Zeit hören sie auf zu wachsen, und sie lassen sich den ganzen Winter über im trocknen Sande erhalten. Man kann sie auch bis zum Frühlinge in der Erde stehen lassen, und zu der Zeit, da man sie vonnöthen hat, ausgraben. Was aber nach dem Hornung noch im Lande steht, dasselbe schoßt auf in die Blüthe, und wird hart und zähe.

Es ist weit besser, den Saamen davon durch ein Säezeug zu säen, als, wie es die gemeine Art ist, mit der Hand breit auszustreuen, und hernach erst reihenweise auszupflanzen. Denn wenn die Wurzeln einmal schadhaft werden, so wachsen sie nach diesem nie recht gerade, oder lang, sondern zertheilen sich in verschiedene kleine Wurzeln, die niemand sonderlich brauchen kann.

Um von diesen Gewächsen Saamen zu erhalten, muß man die schönsten darunter an dem Orte, wo sie gesäet worden sind, stehen lassen. Im Brachmonate des zweyten Jahres werden sie blühen, und sobald alsdenn die Stengel ihre Höhe erreicht haben, so muß man sie stengeln, damit sie nicht umbrechen, oder auf den Erdboden fallen. Der Saamen wird ohngefähr im Anfange des Augusts reif.

Zuckerwurzeln, sonst auch **Morrüben** oder Gartenrapunzel genannt, kommen in einem leichten und feuchten Boden am besten fort. Man erbauet sie entweder aus dem Saamen, oder so, daß man die Wurzeln

in

in länglichte Stücken schneidet. Die Wurzel besteht aus verschiedenen fleischichten Fasern, die etwan so stark als ein kleiner Mannsfinger, und oben zusammen gewachsen sind. Diese Wurzel, um deren willen man dieses Gewächse sonderlich erbauet, wird für gesund und nahrhaft gehalten. Hingegen macht sie Blähungen, und ist für manche Leute gar zu süße. Aus dem Saamen dieser Gewächse wachsen ordentlicher Weise stärkere Wurzeln, als aus den zerschnittenen Wurzeln. Man säet ihn eigentlich gegen das Ende des Märzes, oder im Anfange des Aprils, und wenn er gut ist, so geht er in fünf oder sechs Wochen auf. Sobald man die Blätter recht erkennen, und vom Unkraute recht unterscheiden kann, muß der Erdboden sorgfältig gehackt werden. Diese Arbeit wird eben so, wie bey den gelben Rüben, zu drey verschiednen malen wiederholt. Es muß aber das Wetter, worinnen es geschieht, so trocken seyn, als möglich ist, damit sich das Unkraut desto besser tilgen läßt. Zu gleicher Zeit kann man die Gewächse, sie mögen nun breit, oder mit dem Säepfluge gesäet seyn, so dünne machen, daß das, was in der Erde bleibt, wenigstens drey Zolle weit von einander steht. Im Herbste, wenn die Blätter anfangen, abzusterben, lassen sich die Wurzeln in der Küche gebrauchen. Diese kann man den ganzen Winter hindurch erhalten, bis sie im Frühlinge anfangen zu schossen, hernach werden sie hart und zähe. Eben so geht es auch mit solchen, die im ersten Sommer zu Saamen in die Höhe wachsen, und daher ausgezogen und weggeworfen werden müssen.

Die rechte Zeit, Zuckerwurzeln durch Ableger fortzupflanzen, ist im Frühlinge, ehe sie anfangen zu schossen. Zu solcher Zeit werden die alten Wurzeln ausgegraben, und die Seitenwurzeln also abgeschnitten, daß an jeder ein Auge oder Keim bleibt. Diese muß man

vier Zolle von einander pflanzen, und die Reihen so breit setzen, daß man dazwischen aufgraben kann.

Von Rüben ist bereits im dritten Bande i) so vollständig gehandelt worden, und ihre Bestellung im Felde findet auch im Küchengarten so gut statt, daß ich hier weiter nichts beyfügen darf, als, daß die französischen Rüben noch ganz jung gegessen werden müssen, und weil sie so gar klein sind, ganz in Suppen gekocht werden. Aus diesem Grunde hält man auch in fremden Gegenden viel darauf. Die Rübe mit der langen Wurzel muß ebenfalls ganz jung gegessen werden. Sie wächst so lang, als Pastinaten, allein sie bekommt gar leicht einen unangenehmen Geschmack. Die gelbweisse Rübe hat gelbes Fleisch, und auch dergleichen Schale. Die jungen Keime dieses Gewächses werden auf dem Lande zuweilen, als junger Kohl gegessen, Wenn die zum Saamen bestimmten Rüben ausgepflanzt werden, so müssen sie im Hornung versetzt, und wenigstens überall zween Fuß von einander seyn. Auf dem Erdboden darf kein Unkraut stehen bleiben, bis die Rüben so großes Kraut haben, daß sie es verdämmen. Wenn der Saamen beynahe reif ist, so muß man ihn gegen die Vögel schützen, und dieses läßt sich am besten thun, wenn man auf die Saamenzweige der Rüben Leimruthen legt. Dadurch fangen sich etliche von diesen kleinen gefiederten Dieben, welche man nur eine Zeitlang also darf hängen lassen, und alsdenn losmachen, so werden die andern auf eine gewisse Zeit lang scheu. Sobald der Saamen reif ist, wird er abgeschnitten, in der Sonne getrocknet, ausgedroschen, und zum Gebrauche aufgehoben.

i) S. 170. u. f.

Zweyter Absatz.

Gewächse, die in dem Küchengarten ihrer jungen Keime, Blätter oder Köpfe wegen erbauet werden.

Artischocken, oder Erdschocken wollen fetten, tiefen, und feuchten Erdboden haben, der etliche mal umgegraben, und vollkommen mit gut verfaultem Miste wenigstens drey Fuß tief vermengt ist. Denn je tiefer sie gute Erde haben, desto weniger darf man sie im Sommer begießen, desto größer und wohlschmeckender wird die Frucht davon im Herbste seyn. Man kann sie aus dem Saamen erzeugen. Am allergewöhnlichsten aber und am leichtesten lassen sie sich durch Ableger fortpflanzen, die man im Hornung oder Märzmonate, oder sobald als die harten Fröste vorüber sind, von den alten Wurzeln abnimmt. An diesen Ablegern oder Nebensprossern müssen etliche kleine Wurzeln bleiben. Und wenn sie in wohlbestelltes Erdreich kommen, wie wir oben beschrieben haben, so tragen sie im folgenden Herbste gute Früchte.

Die Zeit, dergleichen Ableger abzunehmen, ist ebenfalls die rechte Zeit, die alten Stöcke in Ordnung zu bringen. Damit wird es also gemacht. Erstlich wird alle Erde unten am Stocke herum, wo die jungen Schößlinge hervor gewachsen sind, weggenommen. Von diesen unten am Stocke hervorkommenden Schößlingen werden in einem Jahre zween, oder höchstens dreye weggenommen. Diese sind viel besser, als die starken dicken Schosser, die insgemein aus der Krone der Wurzeln heraus wachsen, und wegen ihrer holzichten Stengel, niemals recht gute oder regelmäßig gewachsene Früchte tragen. Vor allen Dingen nimmt der Gärtner die Nebensprosser weg, die er verpflanzen will, wobey er sich in Acht

nehmen

nehmen muß, daß er den Pflanzen, welche stehen bleiben sollen, keinen Schaden thut. Alsdenn drückt er alle die übrigen Keime, und jungen Schößlinge mit dem Daumen hart an dem Kopfe des Stocks weg, sondert die jungen Pflanzen, welche gelassen werden, so weit von einander, als es ihm, ohne sie zu zerbrechen, möglich ist, legt die Erde mit einem Grabscheide an sie hinan, drückt sie mit den Händen scharf an, und rauft hernach die Spitzen der herabhangenden Blätter ab.

Manche graben bey dieser Beschickung den ganzen Erdboden um, und diese Mühe wird ihnen durch den guten Wuchs ihrer Früchte reichlich vergolten.

Wenn dieses geschehen, und der Erdboden eben gemacht ist, so kann man Spinat zwischen die Stöcke säen. Denn er kann wieder von dem Beete weggenommen werden, ehe die Artischocken sich mit den Blättern zu sehr ausbreiten.

Gegen daß Ende des Aprils, oder im Anfange des Maymonats, wenn die Früchte an den Pflanzen sich zu zeigen anfangen, müssen alle jungen Schößlinge, die seit der letztern Abpuzung an den Wurzeln oder Stengeln gewachsen sind, abgerissen oder abgeschnitten werden, so daß nur der Hauptstengel bleibt, welcher solchergestalt eine schöne große Frucht tragen wird. Wenn die Artischocken abzuschneiden tüchtig sind, so müssen die Stengel hart an der Erde weggeschnitten werden, damit sie sich vor dem Ende des Weinmonats aufs neue gut bestocken. In diesem Monate ist die eigentliche Zeit Erde auf sie zu legen, oder, wie es sonst genennt wird, sie zu häufeln: Wiewohl dieses auch, wenn die Witterung gelinde bleibt, bis in den Christmonat hinein verschoben werden kann.

Diese Bewerfung mit Erde besteht darinnen, daß man alle jungen Schößlinge dicht am Erdboden wegschneidet, hernach zwischen jeder Reihe eine Furche ausgräbt, und die Erde davon auf die Stöcke wirft, so daß sie,

sie, was möglich ist, unter dem Mittel der erhöheten Erde stehen. Dieses setzt sie gegen jeden gewöhnlichen Frost in Sicherheit, und ist weit besser, als wenn man sie, wie gewöhnlich, mit langem Dünger zudeckt, wovon die Früchte fast immer klein, und das Fleisch oder der Kern daran sehr dünne wird. Denn nichts ist diesen Gewächsen nachtheiliger, als wenn man ihnen an den Wurzeln neuen Mist giebt, oder ihn um sie herum legt. Man hat davon zu befürchten, daß sie verfaulen, oder Würmer darinnen sich aufhalten, und die Pflanzen verzehren. Indessen, wenn harte Fröste zu befürchten sind, so kann man wohl etwan eine leichte Decke von langem Miste, Erbsenstrohe, Lohkuchen, und dergleichen, auf die Häuflein legen. Denn sie liegt alsdenn so weit von den Wurzeln, daß sie ihnen nichts schaden kann. Doch ist diese Decke nicht eher, als zur höchsten Noth darauf zu bringen, und sobald die Witterung wieder gelinde wird, muß man sie sorgfältig wieder wegnehmen. Denn es thut den Gewächsen ganz sicher Schaden, wenn sie zu lange darauf liegen bleibt.

Wenn die Gewächse also mit Erde zugedeckt sind, so darf man sich mit ihnen nichts weiter, bis an das Ende des Hornungs, oder den Anfang des Märzmonats zu schaffen machen. Zu solcher Zeit müssen sie schon über die aufgehäufte Erde heraus gewachsen seyn. Dieses ist, nach Beschaffenheit der Witterung, die rechte Zeit, da man die Wurzeln nach der oben angegebenen Weise abputzen kann.

Die Stöcke von den Artischocken dauren freylich wohl in einem guten und tiefen Erdboden zehn bis funfzehn Jahre; doch da sie die Erde sehr aussaugen, so werden ihre Früchte nach und nach immer kleiner. Also ist es wohl am rathsamsten, alle 4 bis 5, oder gar alle 2 bis 3 Jahre neue zu pflanzen. Zu solchem Ende muß der

Gärtner die Erde gut zurichten, und eine nach der vorhin angewiesenen Art gewählte hinlängliche Anzahl Ableger, nemlich solche, die rein, gesund, mit Wurzelchen versehen, und nicht holzicht sind, vorräthig haben. Davon muß er den knotichten Theil, der nahe am Stengel ist, beschneiden. Schneidet er sich mürbe und zart, so ist der Ableger gut. Ist er aber zähe und fasricht, so taugt er nicht zu verpflanzen. Hat er solchergestalt diejenigen, die sich zu seinem Vorhaben am besten schicken, ausgesucht, so muß er die breiten auswendigen Blätter daran sehr knapp abschneiden, so, daß das Mittlere, oder das Herzblatt über sie heraus ragt. Wenn nachgehends das Wetter sehr trocken, oder die Pflanzen lange von den Stöcken abgenommen sind, so thut der Gärtner wohl, wenn er sie mit der Wurzel etwan drey oder vier Stunden lang in ein Faß Wasser setzt, damit sie wieder frisch werden, ehe er sie pflanzt. Die beste Einrichtung ist diese, wenn er sie reihenweise so gerade, als möglich, und in der Reihe eine zween Fuß weit von der andern pflanzt. Wo mehr als eine Reihe ist, wie man überall antrifft, wo recht viel Früchte erbauet werden sollen, daselbst muß man zwischen den Reihen fünf Fuß Platz lassen, und die Pflanzen Rautenweise, welches die Lateiner quincunx nennen, setzen. Sie müssen etwan vier Zolle tief in die Erde kommen, die Erde muß dicht an die Wurzeln angedrückt werden, und wenn die Witterung trocken ist, so gebührt es sich, sie die Woche zwey oder dreymal zu begiessen, bis sie Wurzel gefaßt haben. In einer günstigen Witterung, oder in feuchtem Boden werden diese Pflanzen im August- oder Herbstmonate die größten und schönsten Artischocken tragen, da hingegen an den alten Stöcken nichts mehr stehen wird. Daher kann man in einem Jahre zweyerley Früchte hinter einander bekommen, wenn man jedes Jahr neue Ableger auspflanzt.

Ehe die Pflanzen gesetzt sind, kann man auf diesen Erdboden dünne Spinat säen; doch sehr nahe an ihnen darf keiner gelitten werden.

Sollten manche von diesen also im Frühlinge gepflanzten Artischocken im Herbste keine Früchte tragen, so kann man es dazu bringen, daß sie dergleichen im Winter, oder zeitig im nächsten Frühlinge haben. Man darf nur zu der Zeit, da man Erde auf die Wurzeln aufhäuft, die Blätter zusammen binden, und die Erde daran so weit in die Höhe werfen, daß bloß die Spitzen hervorragen. Diese Spitzen deckt man mit gemeinem, oder mit Erbsenstrohe zu, damit sie nicht erfrieren.

Da die Gärtner um London herum alle Fleckgen von ihrem theuer erkauften oder gemietheten Erdboden so gut, als ihnen immer möglich ist, zu nutzen suchen, so machen sie die Reihen ihrer Artischocken durchgängig 9 bis zehn Fuß weit von einander. Zwischen dieselben säen sie Rettiche oder Spinat; über dieses pflanzen sie zwo Reihen Blumen, oder Käsekohl; die Pflanzen davon stehen in der Reihe drittehalben Fuß weit, und eine Reihe 4 Fuß von der andern, damit solchergestalt den Artischocken fünf volle Fuß eingeräumt werden. Im May, wenn die Rettiche oder der Spinat weggenommen sind, legen sie mitten hinein zwischen die zwo Reihen Blumenkohl eine Reihe Gurken zum Einlegen, so daß sie überall drey Fuß weit stehen. Zwischen den Blumenkohl und die Artischocken stecken sie zum Winter eine Reihe Kraut oder Kohl, welche Platz genug zu wachsen bekommen, wenn der Blumenkohl und die Artischocken weggenommen sind. Daher steht der Erdboden das ganze Jahr über gedrungen voll.

Die Artischockenstöcke schlagen ganz sparsam im Frühlinge aus, woferne sie entweder vom Froste gedruckt worden sind, oder zu sehr naß gestanden haben. Da ist nun der beste Rath, daß man ihnen mit einem Grabscheite

Luft macht, die Erde um sie herum auflockert und zerschlägt, oder gar den ganzen Erdboden umgräbt, wenn weiter nichts darauf gepflanzt ist, und alsdenn an die Pflanzen eines jeden Stocks ein wenig Erde aufschüttet. In drey oder vier Wochen lassen sich die Ableger schon davon abnehmen.

Auf feuchtem, fetten Boden erbauet man allemal die größten und schönsten Artischocken. Ist er aber gar zu feucht, so halten die Wurzeln darinnen den Winter nicht aus. Dergleichen Erdboden muß man also erwählen, wenn man jeden Frühling neue Artischocken pflanzt, damit man im Herbste den Tisch damit versorgen kann, wenn sich von den alten Stöcken nichts weiter abschneiden läßt. Zu zeitigern Früchten muß der Erdboden trockner liegen. Desgleichen muß er eine freye Lage haben, und so weit von den Bäumen stehen, daß das Wasser davon nicht darauf tropfen kann. Denn sonst schossen die Gewächse zu sehr in die Höhe, und die Früchte werden dadurch klein und dürftig.

In Engelland giebt es zweyerley Artischocken, die Kugelförmige und die Französische. Die erstere hat die fleischichtsten Blätter, den dicksten Boden, und den besten Geschmack; daher sie billig vorgezogen wird. Sie ist auch die größte. Die Schuppen oder Blätter daran sind braun, und einwärts gebeugt. Die französische Artischocke ist mehr kegelförmig; die Schuppen sind schmäler, haben eine grünere Farbe, beugen sich sehr oft auswärts, und haben einen nicht sonderlich angenehmen Geschmack.

In Italien und Frankreich erbauen sie eine kleine rothe Artischocke, welche roh mit Pfeffer, Salz, Oel und Essig gegessen wird. k)

Es giebt Leute, welche die Stengel von den Artischocken im Herbste schälen, und das Inwendige entweder

k) Maison Rustique. Tom. II. p. 98.

der roh oder gekocht essen. Kardi, wie man sie nennt, sind die Blätter von Artischocken zusammen gebunden, und im Herbste und Winter mit Stroh rund umwickelt, und über und über bis auf die Spitze zugedeckt. Davon färben sie sich weiß, und verlieren viel von ihrer Bitterkeit. Wenn sie gekocht sind, ißt man sie statt der spanischen Kardi oder Artischocken ohne Kern; es ist aber ein sehr schlechtes Essen. Nächst diesem geschieht es öfters, daß die Pflanzen, woran man also künstelt, unter der Zeit, da diese Blätter weiß werden, verfaulen und eingehen. l)

Das Untere oder die Böden an den Früchten der Artischocken werden in der Küche zu allerhand gebraucht. Um sie den ganzen Winter über zu erhalten, sondert man die Blätter davon ab, läßt sie einen Sod thun, und hängt sie an einem Bindfaden in einem trocknen Behältnisse auf. Es muß aber zwischen jeden Boden ein wenig weisses Papier gelegt werden, damit sie einander nicht berühren. Gute Hauswirthinnen verstehen auch die Kunst, sie einzumachen oder einzulegen.

Nächst dem Froste und der allzugroßen Nässe haben die Artischocken auch einen Feind an der Feldmaus, welche die Wurzel sehr gern frißt, wenn sie dazu kommen kann.

Der Herr von Chateauvieux hat im freyen Felde vortreffliche Artischocken, ohne den geringsten Dünger zu brauchen, oder auch nur die Gewächse zu begießen, lediglich durch eine bedachtsame Anwendung der Grundsätze von der neuen Wirthschaft erbauet. So viel Vortheile entstehen daher, wenn die Erde recht gut umgearbeitet wird. Am Ende des Maymonats pflanzte er Artischocken. Im Herbstmonate trugen sie die ersten Früchte, die allesammt zwölf bis 15 Zolle im

 Umfange

l) MORTIMER's Art of Husbandry. Vol. II. p. 139.

Umfange groß waren. *) Das Kraut davon bedeckte ganze sechs Fuß breite Beete, worauf sie stunden. m)

Daher ist höchst wahrscheinlich, daß Artischocken, wenn sie allemal in einzelnen Reihen und auf Beeten gepflanzt würden, damit solchergestalt der Erdboden dazwischen desto leichter und öfter aufgelockert werden könnte, viel besser gerathen würden, als wenn man sie, wie gewöhnlich auf dem Erdboden in einer unabgesetzten Fläche fort, entweder rautenmäßig, oder auch in andrer Gestalt setzt. Um große Städte herum können die Gärtner zu dieser Einrichtung nicht gebracht werden. Es ist aber auch nicht rathsam für sie, weil sie damit allerhand Küchengewächse einbüßen würden.

Da aber diese Abtheilung von meinem Buche hauptsächlich für Leute geschrieben ist, die mit der Gärtnerey eben nichts verdienen wollen, und sich ihre Gärten bloß zu ihrem häuslichen Gebrauche halten; so halte ich es für meine Schuldigkeit, anzuzeigen, wie man jedes Gewächse zu seiner größten Vollkommenheit bringen könne, ohne daß ich mich bloß auf das, was zu ihrer Vermehrung dient, einschränke. Indessen, wenn auch gleich unter den Artischocken keine Gewächse statt finden, die das ganze Jahr in der Erde stehen, so lassen sich doch andere, die nur kurze Zeit stehen bleiben, mit guter Bequemlichkeit darunter erbauen.

Spargel wird durch den Saamen erzeuget, und auf folgende Art bestellt:

Es werden auf einem Spargelbeete eine hinlängliche Anzahl von den schönsten, größten, derbsten, und rundesten Spargelstengeln oder Knospen ausgesucht, und zum

*) Sind diese von der grünen oder kegelförmigen Gattung gewesen, welche wir die französische Artischocke nennen, so muß ihre Größe uns destomehr in Verwunderung setzen, da diese Gattung niemals so groß als unsere kugelförmige Artischocke wird.

m) DUHAMEL, Culture des Terres, T. IV. p. 455.

zum Zeichen ein Stecken dicht an jede in die Erde gesteckt. Doch darf man der Krone an der Wurzel nicht zu nahe kommen. Diese Stecken dienen theils, sie von andern Stengeln zu unterscheiden, wenn mehrere da herum aufgeschossen sind, theils sie anzubinden, wenn sie etwan wegen ihrer Höhe und Seitenäste in Gefahr seyn möchten, umgebrochen zu werden. Die Beeren oder Saamenkörner daran, werden ohngefähr gegen das Ende des Herbstmonats reif. Alsdenn muß man die Stengel abschneiden, die Beeren in ein Faß abstreifen, und darinnen drey oder vier Wochen schwitzen lassen. Unter der Zeit wird die auswendige Hülse verfault seyn. Hernach wird das Gefäß mit Wasser angefüllt, und alle Hülsen werden mit den Händen zerdrückt. Dann schwimmen die zerquetschten Hülsen oben auf dem Wasser herum, und der Saamen fällt zu Boden. Das Wasser gießt man hernach sammt den Hülsen ab. Der zurückbleibende Saame muß zwey bis dreymal in frisches Wasser gethan, ungerührt, gereiniget, und sobald als er auf dem Boden liegt, das Wasser abgegossen werden Dann breitet man ihn auf eine Matte, oder Tuch, und legt ihn bey trocknem Wetter in die Sonne und an die Luft; wenn es trocken worden ist, hebt man ihn bis zum Hornung, als der rechten Zeit ihn zu säen, an einem trocknen Orte auf.

Die Art, ihn zu säen, ist diese, daß man ihn auf ein wohl umgegrabnes und eben gemachtes Beet von guter Erde ausstreuet, hernach über und über eindrückt, daß er unter die Erde kommt, und dann das Beet glatt rechet. Wird er zu dick gesäet, so wachsen davon nur ganz kleine Pflanzen.

Den nächsten Sommer thut man weiter nichts daran, als daß man ihn von Unkraut rein hält. Ganz am Ende des Weinmonats, wenn die Stengel der Pflanzen völlig abgestorben sind, wird verfaulter Mist einen Fin-

ger dick drüber weggestreuet, theils die Pflanzen zu düngen, theils die jungen Keime gegen den Winterfrost zu verwahren.

Der folgende Frühling ist die beste Zeit diese Spargelpflanzen zu versetzen. Denn erfahrne Gärtner haben angemerkt, daß sie am besten bleiben, und die schönsten Wurzeln treiben, wenn sie nur ein Jahr alt sind. Das Erdreich, worein sie verpflanzt werden sollen, muß im Vorrath eine kurze Zeit vorher, doch ja nicht zu lang, dadurch vorbereitet werden, daß man es wohl umgräbt, und unten hinein eine gute Schicht verfaulten Mist wirft, auf welchem wenigstens sechs Fuß tief gute Erde liegen muß. Ist es trockner Boden, und zeitig gut Wetter, so läßt sich diese Verpflanzung gegen das Ende des Märzmonats vornehmen. Auf feuchtem Boden aber ist es besser, man wartet bis zum Mittel des Aprilmonats, um welche Zeit die Pflanzen immer zu schossen anfangen. Die Leute irren sich, wenn sie die Zeit um Michael zu dieser Arbeit vorschlagen. Denn zu solcher Zeit wird unter fünf versetzten Pflanzen kaum eine einzige gut fortkommen.

Die Wurzeln, die man verpflanzen will, müssen mit einer Mistgabel, welche enge Zacken hat, behutsam ausgenommen werden; ein Grabscheit taugt nichts dazu, weil man sie damit leicht zerstechen kann. Die Erde um sie herum wird abgeschüttelt, und die Pflanzen von einander genommen. Wenn man sie in die Höhe legt, so, daß die Köpfe oben stehen, wie sie gepflanzt werden sollen, so erspart diese Einrichtung etwas Zeit und Mühe. Nach diesem wird das Beet, wo sie hinkommen sollen, eben gemacht, und dicht an der Seite eine Schnure lang hin gezogen, damit man daran weg eine rechte gerade Furche, etwan sechs Zolle tief, öffnen kann. Diese wird ziemlich bis auf den darunter liegenden Dünger hinunter reichen. Doch muß man darauf Achtung geben, daß von diesem Dünger ja nichts in die Höhe gezogen wird. Die Pflanzen

zen müssen gerade an den Rand der Furche angelehnt werden, so, daß man die Wurzeln davon wohl ausdehnt, (denen der Gärtner mit den Fingern helfen kann,) und die Keime aufwärts etwan zween Zolle tiefer, als die Oberfläche des Erdbodens stehen, womit die Furche zugefüllt, und hinter drein eben gerechet werden muß. In der Furche können die Pflanzen zwölf Zolle von einander stehen. Vier Furchen in gleicher Linie, einen Fuß von einander auf diese Art gepflanzt, machen ein ziemlich breites Beet aus. Zwischen diesem und dem nächsten Beete ist nöthig, einen Raum von drittehalben Fuß zu einem Gange zu lassen, worauf man hin und wieder gehen, den Spargel ausstechen, und andere nöthige Arbeit verrichten kann.

Gleich nach Anlegung dieses Spargelbeets geht es an, etwas Zwiebeln darauf zu säen. Denn die Eindrückung und Ueberrechung der Saamenzwiebeln kann dem Spargel eben nichts schaden.

Ohngefähr vier oder sechs Wochen nach der Pflanzzeit werden der Spargel und die Zwiebeln aufgegangen seyn. Alsdenn muß das Unkraut mit einer kleinen Hacke ausgejätet, und die Zwiebeln besonders um die jungen Keime des Spargels herum, zum Theil ausgezogen werden. Diese Arbeit darf man etwan dreymal recht gut, und in trocknem Wetter verrichten, so wird das Unkraut von dem Beete ziemlich abgeräumt seyn, bis die Zwiebeln ausgezogen werden können, welches gemeiniglich im August geschieht. Nach diesem darf nur etwan noch einmal recht gut gejätet werden, so ist es schon bis zum Weinmonate hinreichend. Um diese Zeit fangen die Spargelstengel an zu verwelken, und die Beete werden mit Erde erhöhet. So lange der Stengel noch grün ist, darf man ihn durchaus nicht abschneiden, immaßen die Wurzel wieder ausschlagen, und die Pflanze entkräftet werden möchte. Er muß mit einem recht scharfen

Messer geschnitten werden, und zween oder drey Zolle davon über der Erde stehen bleiben, damit man dadurch die Beete von den Gängen unterscheiden kann. Sodann ist es nöthig, die Beete noch einmal zu hacken, und alles Unkraut und Abraum davon mit einem Rechen wegzuziehen, welches unten in die Gänge hinein gescharrt wird. Denn diese müssen zu solcher Zeit aufgegraben, und die Erde aus ihnen auf die Beete geworfen werden, damit sie eine Höhe von etwan fünf Zollen über den Gängen bekommen. Mitten in die Gänge läßt sich alsdenn eine Reihe Kohl pflanzen. Unbedachtsame Leute nehmen Bohnen dazu; dabey bedenken sie aber nicht, daß die Wurzeln davon gar zu weit auslaufen, und solchergestalt den zwo Reihen Spargel am Rande der Beete nachtheilig sind. Auf die Beete selbst muß von der Zeit an durchaus nichts weder gepflanzt noch gesäet werden, sondern sie müssen bis zum folgenden Frühlinge unangerührt liegen bleiben. Den kommenden Sommer ist es nöthig sie zu überhacken, glatt zu rechen, und von Unkraut rein zu halten. Im Weinmonate gräbt man die Gänge nochmals auf, und erhöhet die Beete wie vorher.

Im zweyten Frühlinge nach der Pflanzung werden die Beete mit einer flachzackichten, sogenannten Spargelgabel, die mit Fleiß dazu gemacht ist, aufgerissen. Dieses geschieht ohngefähr gegen das Ende des Märzmonats, ehe die Keime anfangen zu schossen, wobey man sehr behutsam verfährt, daß man nicht mit der Gabel zu tief kommt, und die Wurzel oben verletzt. Eine ganz kurze Zeit darnach werden die Beete kurz vorher, ehe die Keime aus der Erde hervor kommen, glatt gerechet. Denn dadurch, daß man mit dem Rechen ein wenig wartet, und das Erdreich ein wenig rauch liegen läßt, wird das gute Land desto mehr mürbe, alles junge Unkraut desto nachdrücklicher getilget, und die Beete halten sich viel länger rein, als wenn ganz und gar nicht,

oder

oder gleich nach der Aufreissung mit der Gabel gerechet wird.

In diesem zweyten Frühlinge nach der Pflanzung lassen sich schon zum Theil Spargelstengel stechen. Freylich ist es besser, wenn man sich bis zum dritten Frühlinge geduldet. Sollte indessen die Sehnsucht gar zu groß seyn, so kann man etliche, doch sehr wenige von den stärksten Stengeln, wenn sie etwan vier oder fünf Zolle hoch sind, ausstechen, und alles übrige in die Höhe schießen lassen, damit die Wurzeln desto mehr Kraft behalten. Wenn man mehr schneidet, so vermehrt man zwar die Zahl der Keime, dafür aber werden sie desto kleiner, und die Wurzeln gehen desto eher ein. Die rechte Art Spargel zu schneiden, besteht darinnen, daß man die Erde um den Stengel herum, den man ausstechen will, mit einem sehr schmalen und langen Messer, an welchem Zähne, wie an einer Säge sind, wegräumt, damit man sieht, ob noch andere junge Keime dicht darneben in die Höhe kommen, Giebt es deren mehr, so kann man sich desto eher in Acht nehmen, daß man sie nicht verlezt. Ohne eine solche Vorsicht läßt sich dieses Unheil nicht leicht vermeiden; immaßen die Spargelstengel ordentlicher Weise ohngefähr drey Zolle unter der Erde abgeschnitten, oder vielmehr abgesägt werden müssen. Leute, die damit umzugehen wissen, stechen in kurzer Zeit eine große Menge Spargel aus, da es hingegen andern vielleicht mühsam, und langweilig scheinen wird. Doch die hier angerathene Vorsicht müssen alle, welche Spargel schneiden, sich wohl merken.

Die Zurichtung der Spargelbeete ist alle Jahre eben so, wie wir zu dem zweyten Jahre angewiesen haben. Man hackt nämlich zu gehörigen Zeiten die Erde auf, damit das Unkraut wegkommt, man gräbt im Weinmonate die Gänge um, und erhöhet die Beete mit Erde, man überfährt endlich die Beete gegen das Ende des

März-

Märzmonats mit einer Gabel. Nur dieser Umstand ist noch anzumerken, daß es alle Jahre wohl gethan ist, wenn man etwas wohl verfaulten Dünger, der aus einem Melonen- oder Gurkenbeete heraus genommen wird, über alle Spargelbeete wegstreuet, und etwas davon in die Gänge zu der Zeit, da sie aufgegraben sind, hinein wirst. Dieses erhält den Erdboden so bey Kräften, und die Wurzeln so munter, daß ein gutes Spargelstück zehen bis zwölf Jahre hinter einander schöne Stengel hergiebt, wenn man nur nicht in jedem Jahre gar zu sehr darinnen schneidet. Denn wenn man diese Gewächse nicht sehr zeitig im Brachmonate in die Höhe schießen läßt, so werden die Pflanzen dadurch sehr geschwächt, und die Keime desto schmächtiger. Aus diesem Grunde ist es, wenn man spät im Jahre noch Spargel braucht, viel rathsamer, etliche Beete dazu auszusetzen, als das ganze Stück dadurch zu beschädigen, wenn man gar zu lang darinnen herum schneidet.

Wer Spargel aus dem Saamen erzeugen will, derselbe muß das Erdreich erst wohl umgraben, düngen und eben machen, sodann Löcher nicht über einen halben Zoll tief, und einen Fuß weit von einander in die Erde stechen, und in jedes Loch zwey Saamenkörner fallen lassen, wenn etwan eines taub seyn sollte. Man kann diese Saamenkörner eben so leicht zudecken, als wenn sie gesäet werden. Die Löcher muß man nach einer quer über das Beet gezognen Schnure in gerader Linie machen. Zwischen ihnen läßt man einen Fuß Platz, und, wenn diese Pflanzen an eben dem Orte, wo man den Saamen gesteckt hat, geschnitten werden sollen, so wird allemal, so oft vier Reihen gemacht sind, zu einem Gange zwischen den Beeten Platz gelassen. Der berühmteste Gärtner unserer Zeiten sagt: n) „Es sey dieses eine sehr gute „Einrichtung, immaßen die Spargelpflanzen sehr viele „lange Wurzeln austreiben, die sehr tief in die Erde hin- „ein

n) MILLER's Gardener's Dict. Art. *Asparagus.*

„ein fahren. Wenn also der Saamen gleich dahin ge„bracht wird, wo er stehen bleiben soll, so werden diese „Wurzeln nicht zerrissen, oder verletzt, wie es andern „wiederfährt, welche verpflanzt werden. Daher drin„gen sie tiefer in die Erde, sie erstrecken sich viel weiter, „und laufen an allen Seiten aus.“ Doch eben dieser Beweis, wodurch Herr Miller die Einrichtung derer bestätigen will, welche ihren Spargel nicht von seinem ersten Platze weg versetzen, ist meiner Meynung nach, da ich mehr durch Erfahrungen, als durch Vernunftschlüsse geleitet werden will, der sicherste Grund, warum man den Spargel eher versetzen soll. Unzählliche völlig entscheidende Versuche, wovon einige in dem gegenwärtigen Buche hin und wieder angeführt worden sind, setzen ausser allem Zweifel, daß Gewächse von allen Gattungen mit schwachen Wurzeln ohne Ausnahme keinen Schaden, sondern vielmehr ihre merkliche Besserung haben, wenn man die Spitzen von den Wurzeln wegnimmt. Es wird niemals fehlen, daß nicht an ihrer Stelle mehrere neue Wurzeln ausschlagen sollten, wodurch das Gewächs viel mehr Nahrung, als zuvor, erhält. Es beweisen dieses alle Versuche des Herrn Duhamel, seiner guten Freunde, sonderlich aber des sehr aufmerksamen und sorgfältigen Herrn von Chateauvieux, vor diesen aber auch unsers eignen Landsmanns, des Herrn Tulls auf eine unwidersprechliche Weise. Sogar Gewächsen mit zapfenförmigen Wurzeln wiederfährt in diesem Falle eine eben so große Güte, wenn man die Spitze an ihren langen Wurzeln wegschneidet: Immaßen dieses Anlaß giebt, daß unzähliche neue Wurzeln und Fasern in die Breite auslaufen, die den Gewächsen desto mehr Nahrung zuführen. Davon haben wir ein nachdrückliches Beyspiel an der Lucerne, welchen der Herr von Chateauvieux versetzt hat. o) Herr Miller selbst, wenn er als ein Blumengärtner

o) S. B. III. S. 296. u. f.

gärtner redet, worinnen er seiner langen und weitläuftigen Erfahrung wegen vor andern vieles voraus hat, giebt sehr oft den Rath, man solle die Spitzen an den Wurzeln der Blumen ein wenig wegschneiden, damit sie, vermöge der Vermehrung von Fasern, welche eben diese Wurzeln alsdenn auslaufen lassen, desto besser in die Höhe treiben. Daß man die Spitzen an den Zapfenwurzeln der gelben Rüben, Pastinaten und anderer Gewächse, die bloß ihrer Wurzeln wegen erbauet werden, nicht abschneidet, dieses geschieht nicht deswegen, weil diese Gewächse etwan dadurch an ihrem Wachsthume gehindert werden. Man weiß eher davon das Gegentheil. Die Ursache ist vielmehr diese, weil die Wurzeln hernach nicht gerade in die Erde hinunter, sondern seitwärts heraus wachsen, und unzähliche neue Wurzeln und Fasern austreiben würden; dadurch würde unnöthige Nahrung und Kraft in das Kraut, das über den Erdboden heraussteht, geführet werden. Bey der Bestellung des Spargels aber ist die Absicht, daß er so viele Stengel oder Keime, als möglich ist, austreiben soll. Daher kann ich nicht begreifen, wie sich dieser Schriftsteller so sehr hat vergessen können, oder warum Spargel allein in diesem Falle von den allgemeinen und wohl bekannten Gesetzen der Natur ausgenommen seyn soll. — Ich möchte fast sagen, es sey zu bedauern, daß dieser Herr nicht sorgfältiger, als es dem Ansehen nach geschehen ist, den neuerlich gestifteten überaus großen Verbesserungen nachgedacht hat, ehe er auf der Ueberschrift seines Wörterbuchs versprach, er wolle von den besten und neuesten Anstalten in dem praktischen Theile der Landwirthschaft Nachricht geben. Es ist zwar meine Meynung gar nicht, den Werth dieses Buchs auch nur im geringsten zu vermindern, in wieferne es eigentlich in seine Wissenschaft, als eines Kräuterkenners seinen Einfluß hat. Indessen hätte er gleichwohl die unveränderlichen Absichten und den beständ-

beständigen guten Ausgang so vieler wichtiger Versuche, welche in der Abhandlung des Herrn Duhamel vom Ackerbaue erzählt werden, aufmerksamer lesen, und wohl bedenken sollen. Gewiß, er würde in der letztern Ausgabe des kurzen Auszugs aus seinem Wörterbuche allerhand Absätze geändert und verbessert, und solchergestalt ein vortreffliches Buch daraus gemacht haben, wofür ihm die Welt auf eine doppelte Weise Dank schuldig gewesen wäre.

Freylich mag sein Beweisgrund, den er angiebt, warum man aus dem Saamen erzeugten Spargel an seinem ersten Orte stehen lassen soll, alsdenn zum Theil gelten, wenn es anders recht ist, auf ein Beet vier Reihen zu machen. Denn da die zwo mittlern Reihen alsdenn von der, auf die Gänge gewendeten Bestellung keinen Nutzen ziehen können, so ist ihnen nothwendig ein jeder Vortheil nöthig, der sich daher leiten läßt, wenn ihre Wurzeln so tief als möglich, in guten Erdboden dringen können. Eben aus diesem Grunde aber muß es den Spargelpflanzen eben so gut, als allen andern Gewächsen mit vielen Wurzeln sehr dienlich seyn, wenn sie recht sehr viel Oeffnungen oder Wurzeln haben, wodurch sie ihre Nahrung in sich ziehen können. Es ist daher überaus wahrscheinlich, daß auch diese am besten fortkommen, und folglich die größten Stengel austreiben werden, wenn nur zwo Reihen davon einen Fuß von einander auf einem zween Fuß breiten Beete stehen, und auf jeder Seite einen beynahe eben so breiten Gang haben. Sie sind auf diese Weise breit genug, daß man die Erde zwischen den Beeten auflockern oder aufgraben kann, und jede Reihe Spargel wird folglich daher eben so augenscheinliche Vortheile genießen, als wir an andern Gewächsen wahrnehmen, die auf solche Weise bestellet werden. Die Stärke und Größe der also erbauten Spargelstengel wird, allem Vermuthen nach, des außerordentlich großen Um-

fangs

fangs von Erdreich wegen, der dazu erfordert wird, eine vollkommne Schadloshaltung verschaffen.

Wir haben gesehen, was für erstaunenden Wachsthum diejenigen Waizengewächse, die nach der neuen Wirthschaft bestellt werden, durch die erste Auflockerung der Gänge in dem Frühlinge haben. Zu solcher Zeit ist es eine Regel die Pferdehacke so nahe, als es sich thun läßt, an die Gewächse hinan zu bringen, nur daß man sie nicht aus der Erde reißt. Sollten wir nicht aus gleichen Gründen natürlicher Weise schließen, daß eben dergleichen Vortheil zu erwarten sey, wenn man den Erdboden so nahe an die Spargelreihen hinan auflockert, als nach Maßgebung der Erfahrung ohne Schaden geschehen kann?

Daß Spargel durch solche oftmalige tiefe Auflockerung der Erde, worinnen eben der Vorzug der neuen Wirthschaft besteht, eine sehr große Hülfe bekommt, solches hat der Herr von Chateauvieux erwiesen. Am 24sten März 1753 hatte er ein Beet zween hundert Fuß lang, und sechs Fuß breit, bloß durch oft wiederholte tüchtige Auflockerung, ohne die geringste Hülfe von Miste oder andrer Düngung vorbereitet, und pflanzte auf dasselbe eine Reihe Spargel, der eben dasselbe Jahr schon sehr starken Trieb hatte p). Im folgenden, als in dem zweyten Jahre, stund er so schön, als nur immer der am besten bestellte Spargel in Gärten seyn kann. q) Im dritten und vierten war er stärker, wohlschmeckender, und in allen Stücken schöner, als anderer, den er in seinem Küchengarten hatte. r)

Es ist ein sehr wichtiger Umstand, den der Herr von Chateauvieux hier ausdrücklich anzeigt; Wiewohl auch alle gute Landwirthe, die mit der neuen Wirthschaft wohl umzugehen wissen, diesen besonders bey der Bestellung der

p) DUHAMEL Culture des Terres, T. III. p. 168.
q) ID. ib. T. IV. p. 455. r) ID. ib. T. V. p. 544.

der Hülsenfrüchte und Küchengewächse immerfort aus der Erfahrung angemerkt haben. Sie schmecken nemlich viel besser, als irgend andre, die nach gemeiner Art erbauet worden sind. Dieser Umstand macht, daß ich gar nicht weiß, wie ich es verstehen soll, wenn Herr Miller sagt: s)

„Ich kann nicht umhin, an einen gemeinen Irrthum „zu gedenken, der lange Zeit unter den meisten Leuten im „Schwange gegangen ist. Sie düngen nemlich kein „Spargelbeet, in der Meynung, es gebe der Mist dem „Spargel einen strengen Geschmack. Doch dieses sind „sehr unrichtige Gedanken. Denn dieser ist der süßeste „Spargel, der auf dem fettsten Lande wächst, und dürftiger Boden verursacht jenen rohen Geschmack, worüber man sich so oft beschwert. Die Süßigkeit des „Spargels wird durch dessen schnellen Wuchs befördert; „welcher sich allemal der Güte des Erdbodens und der „Wärme der Witterung gemäß verhält. Dieses zu beweisen, pflanzte ich zwey Beete Spargel auf Land, das „einen Fuß dick mit Miste gedüngt war. Diese Beete „wurden alle Jahre außerordentlich stark gedüngt, und „der darauf gewachsene Spargel war viel süßer, als irgend ein andrer, den ich bekommen konnte, ohngeachtet „beyderley Gattungen in einerley Wasser gekocht wurden."

Dieses ist ausgemacht, daß derjenige der süßeste Spargel ist, der auf dem fruchtbarsten Erdboden wächst. Es kann auch ganz wohl seyn, daß der schnelle Wuchs, der vielleicht allemal, oder wenigstens sehr oft, sich der Güte des Erdbodens und der Wärme der Witterung gemäß verhält, zu dieser Süßigkeit vieles beyträgt. Indessen mag man auch, nicht ohne Ursache, sehr zweifeln, ob bloß der schnelle Wuchs desselben die einzige Ursache davon sey, wie Herr Miller dem Ansehen nach behauptet, oder

s) Gardener's Dict. Art. *Asparagus.*

oder ob diese gewünschte Eigenschaft im Spargel nicht eigentlich mehr von dem Erdboden selbst herzuleiten sey. — Allein, ich rufe alle gute Landwirthe zu Zeugen auf, ob denn kein Erdboden fruchtbar, ja sehr fruchtbar sey, der nicht mit Miste angefüllt ist? Giebt es in der Welt gar nichts dergleichen von Natur, keinen fruchtbaren, keinen sehr fruchtbaren Boden? Hat man weiter keine Düngung als Mist? Hat man denn kein Mittel, den Erdboden durch eine gehörige Vermischung bloß mit Erde sehr fruchtbar zu machen? Haben nicht die neuerlichen vortrefflichen Verbesserungen nach dem Entwurfe des Herrn Tull erwiesen, daß, wie Herr Evelyn vorlängst richtig behauptet hat, sogar der allerunfruchtbarste Erdboden bloß durch erforderliche Bestellung sehr fruchtbar gemacht werden kann? Haben wir nicht davon einen unwidersprechlichen Beweis an dem lautern puren Thonflecke, den der überaus geschickte Herr von Chateauvieux bloß durch öftere Umgrabung in einen solchen Zustand versetzt hat, daß er im Stande war, eben so große und schöne Gewächse darauf zu erbauen, als nur immer in seinem Garten wachsen konnten? t)

Die Küchengärtner um London müssen davon leben, daß sie die Früchte ihres theuer gepachteten Erdbodens verkaufen, und sehen sich freylich in gewisser Maaße genöthiget, vielen Mist hinein zu thun, damit sie entweder sehr zeitig, oder sehr vielerley Früchte, und auch wohl beydes zugleich erbauen. Der Bewegungsgrund, der sie dazu antreibet, ist freylich so beschaffen, daß man ihr Verfahren entschuldigen muß. Indessen sollten es doch Ritterguthsbesitzer, oder solche, die ihre Gärten bloß für ihre Tafel bestellen lassen, nicht so machen. Denn Herr Miller mag sagen, was er will, entweder alle Gartengewächse, die um diese Stadt herum von den Küchengärtnern erbauet, und hieher zu Markte gebracht werden,

t) S. B. I. S. 300. u. f.

den, schmecken nach Miste auf eine häßliche Art, oder die Hälfte von Menschen in und um diese Hauptstadt herum haben, so gut als ich, das Vermögen, einen Geschmack von dem andern zu unterscheiden, gänzlich verloren.

Dieses mag wohl seine Richtigkeit haben, wiewohl ich es nicht für gewiß sagen kann, daß Spargel aus hungrigem Lande sehr schlecht schmeckt. Indessen hat er doch ganz sicher den schlechten Geschmack lange noch nicht, worüber man sich, als über eine Wirkung des Mistes so sehr und mit so gutem Grunde beklaget. Denn dürftiger Boden wird, woferne jemand sogar ohne Gedanken seyn, und Spargel darein pflanzen sollte, niemals so starke Stengel hervorbringen, als wir sehr oft auf den Tafeln in London zu sehen bekommen, und die, wenn sie gleich äußerlich ein noch so gutes Ansehen haben, öfters doch bis zum Ekel haßlich schmecken.

Was die letzten Worte aus der angeführten Stelle des Herrn Millers anlangt, so gestehe ich darinnen meine Unwissenheit, die so groß ist, daß ich nicht im Stande bin, einzusehen, was dadurch erwiesen werden soll. „Dieses zu erweisen, heißt es:“ (daß nämlich nicht Mist, sondern ein elender Boden den häßlichen Geschmack veranlasse, worüber man sich am Spargel beklagt) „pflanz„te ich zwey Beete Spargel auf (vielleicht soll es heissen: „in) Land, das einen Fuß dick mit Miste gedüngt war. „Diese Beete wurden alle Jahre außerordentlich stark „gedüngt, und der darauf gewachsene Spargel war viel „süßer, als irgend ein anderer, den ich bekommen konn„te, ohngeachtet beyderley Gattungen in einerley Was„ser gekocht wurden.“ Wenn er uns doch gesagt hätte, auf was für Boden jener Spargel, der mit diesem verglichen wird, gewachsen war. Wer weiß, ob er nicht auf Lande gestanden hat, das noch viel stärker gedüngt gewesen ist. — Doch wir wollen uns vorstellen, er sey

auf ungedüngtem Erdboden gewachsen. — Ist ferner dieses nicht wunderlich, beyde Gattungen also mit einander zu vergleichen, daß man sie in einerley Wasser kocht? Der Herr von Chateauvieux, der Herr Duhamel, und sonst andere Leute, die gewohnt sind, sorgfältige Versuche anzustellen, würden ganz gewiß jede Gattung allein, in einem besondern Gefäße, eine so lang, als die andere, an einerley Feuer und in einerley Wasser gekocht haben. Da diese nöthige Anzeige, in Ansehung des verschiedenen Wachsthums des Spargels fehlt, und auch die übrigen eben so nöthigen Vorsichten verabsäumet worden sind, so sehe ich wirklich nicht, wie dieser Versuch des Herrn **Millers** auch nur das mindste erweisen kann, oder daß er nur einen deutlichen und richtigen Begriff in sich hält. — Der Versuch des Herrn Chateauvieux ist entscheidend. „Denn sein Spargel, der im Felde ohne den „geringsten Mist erzeuget war, ist allezeit, die vier Jahre „über, wovon er seinen Versuch erzählt, stärker, wohl„schmeckender, und in allen Stücken schöner gewesen, „als anderer, den er in seinem Küchengarten hatte. — Dieses heißt deutlich und richtig sprechen. Und so muß jeder es machen, der sich auf unwidersprechliche Erfahrungen gründen kann.

Den Spargel zwingen, wie man es heißt, damit er zeitiger, als nach dem Laufe der Natur wächst (und so kann man es auch vermittelst der Mistbeete also einrichten, daß man ihn später, ja das ganze Jahr hindurch erbauet) ist bey den Küchengärtnern um London herum eine Sache, womit sie hauptsächlich Geld zu verdienen suchen. Indessen ist es keine Sache für einen Landguthsbesitzer, daß er sich dergleichen Mühe und Kosten macht. Ich will also diese unnöthige Beschäfftigung in der Gärtnerey mit Stillschweigen übergehen.

Mangolt (weiß) wird bloß der Blätter wegen erbauet, weil man sie in der Küche zu Suppen und dergleichen

gleichen gebraucht. Der grüne Mangolt und der Schweizer- oder Artischockenmangolt sind nur Veränderungen von einerley Gattung, und müssen im Anfange des Märzmonats, ohne etwas anders darunter zu mengen, auf einem freyen und nicht gar zu feuchtem Stücke Feld gesäet werden. Gleichwie nach der oben gegebenen Anweisung rother Mangolt im Garten dreymal gehackt werden muß, u) eben also ist dieses auch hier nöthig. Wenn man ihn das letzte mal dünne macht, so dürfen die Gewächse von der weissen oder grünen Gattung, in wieferne rechte gute Blätter daran wachsen sollen, wenigstens acht oder zehen Zolle von einander stehen. Die Schweizergattung hat noch größere Blätter, und muß daher noch ein paar Zolle mehr Platz haben. Wenn die Blätter zum Gebrauche tüchtig sind, welches insgemein sehr zeitig im Brachmonate geschieht, so müssen die auswendigen zuerst abgenommen werden, damit die andern Blätter Zeit zu wachsen bekommen. Auf solche Weise wird ein klein Fleckchen Land so viel geben, als für eine mittelmäßige Familie zureicht, so daß man das ganze Jahr hindurch von einer Zeit zur andern Blätter bekommt, wenn anders die Gewächse gehindert werden, zu Saamen in die Höhe zu schossen; immaßen alsdenn ihre Blätter nichts mehr taugen.

Die sogenannten Artischocken von dieser Gattung des Mangolts sind die weissen, derben und wollichten Hauptschosser, die mitten auf ihrer Spitze hervorwachsen, wenn sie den Winter hindurch mit langem trocknen Dünger, wie es manche mit den Artischocken machen, zugedeckt werden. Wer dieses zu thun pflegt, derselbe deckt die Gewächse im Aprile auf, und bestellt alsdenn die Erde um sie herum sehr sorgfältig.

Der Saamen von dem weissen Mangolt wird etwas zeitiger reif, als von dem rothen. Uebrigens wird er von

u) S. S. 26. u. f.

von beyderley Gattung auf einerley Art erbauet, gesammlet und verwahrt.

Eine dreyfache Gattung von **Kohl**, Englisch borecole, ist der gemeine Borecole, der grüne und der siberische, oder der sogenannte Kraußkohl, den einige auch schottländischen Kohl nennen. Alle diese Gattungen dienen zum Wintervorrathe, doch wird die leztere am meisten geachtet. Die zwo ersten Gattungen werden ohngefähr mitten im Aprile gesäet, und alsdenn lassen sie sich zween Monate darnach verpflanzen. Wenn dieses geschehen ist, so müssen die Gewächse von beyden Gattungen einen Fuß von einander, in Reihen, die zween Fuß weit stehen, gepflanzet werden. Man darf sie aber nicht eher essen, als bis sie der Frost mürbe gemacht hat, denn bis zu solcher Zeit sind sie hart und bitter. Der siberische Kohl ist außerordentlich hart, leidet in der Kälte keinen Schaden, und schmeckt in strengen Wintern allemal süßer, als in gelinden. Er darf nicht eher als im Anfange des Heumonats gesäet werden, und wenn er groß genug zum versetzen ist, das heißt: wenn er etwan 6 oder 8 Blätter hat, so wird er ebenfalls in Reihen gepflanzt. Er steht weit genug, wenn die Reihen anderthalben bis zween Fuß, und die Gewächse in der Reihe zehen Zolle von einander stehen. In der Küche ist er gleich nach Weyhnachten, und biß in den April zu gebrauchen. Der Boden zu diesem Kohle muß aus guter, frischer, und tief aufgelockerter Erde bestehen. Uebrigens wird er wie anderer Kohl oder Kraut gesäet, verpflanzt und gewartet, so wie auch die davon verpflanzten jungen Gewächse einen Abend um den andern begossen werden müssen, bis sie frisch eingewurzelt sind. Alsdenn ist die gewöhnliche Einrichtung diese, daß die Erde um sie herum mit einer Hacke in die Höhe gelegt, der Erdboden feucht erhalten, und dadurch den Gewächsen Nahrung gegeben wird. Indessen erreicht man alle diese Endzwecke viel besser, und beför-

befördert das Wachsthum der Pflanzen viel nachdrücklicher, wenn man den Grundsätzen der neuen Wirthschaft gemäß, gut gräbt, tief hackt, und die Erde dazwischen öfters auflockert.

Broccoli oder **Kohlherzgen** erfordern guten und sehr tiefen Boden, der eher leicht als schwer ist. Die gehörige Zeit sie zu säen, ist von dem Ende des Aprils an, bis zum Anfange des Brachmonats. Die Art der Saat ist mit dem Weißkraute einerley. Sobald die Gewächse ohngefähr vierzehn Tage, oder drey Wochen alt sind, so daß sie etwan 7 oder 8 Blätter bekommen haben, so müssen sie, wie alle Gattungen von Kohl, in wohl zubereitete gute Erde gepflanzt werden. Hernach ist man schon im Stande, sie gegen das Ende des Heumonats dahin zu verpflanzen, wo sie stehen bleiben sollen. Der Ort dazu muß gut in der Ruhe, doch aber nicht unter Baumtrause liegen. Daselbst werden Reihen wenigstens zween Fuß von einander gemacht, (wiewohl drittehalb, und sogar drey Fuß noch besser sind,) und die Pflanzen darinnen, anderthalb oder zween Fuß weit gesetzt. Gegen das Ende des Christmonats werden sie, wenn das Wetter nicht sehr streng ist, schon anfangen die Köpfe zu zeigen, die im Anfange ziemlich in der Gestalt dem Blumenkohle ähnlich sind. Die Köpfe müssen, ehe sie zu Saamen aufschießen, mit einem Stiele von 4 bis 5 Zollen abgeschnitten werden. Sodann werden aus den Seiten des noch stehenden Stengels viele Schößlinge ausschlagen, die man bis mitten im Märzmonate zur Speise gebrauchen kann. Freylich werden sie nicht so groß, als der erste seyn, indessen aber doch so gut, als jener schmecken. Die Schale von den Stengeln wird abgeschält, ehe man sie kochet.

Römische oder purpurrothe Broccoli, neapolitanische oder weisse Broccoli, braune oder schwarze Broccoli sind die Gattungen, die man in Küchengärten erbauet. Die

erste Gattung hat den besten Geschmack, und dauret im Jahre am långsten. Dahero achtet man sie auch am meisten. Weisse Broccoli haben mit dem Blumenkohle einen so åhnlichen Geschmack, daß es nicht leicht ist, sie von einander zu unterscheiden. Die braune oder schwarze Gattung schmeckt unter allen am wenigsten zart, dagegen ist sie die hårtste, und wird unter allen die größte.

Wenn die erste Saat dieser Gewächse vorüber ist, und man die zweyte davon haben will, so darf man, nach Herr Millers Vorschlage, x) im Anfange des Heumonats zum zweyten male Broccoli såen. Doch Herr Schwitzer meynt, es sey nicht rathsam, sogar um Johannis herum erst diese Gewächse zu såen, „immaßen, wie „er sagt, y) die Stengel vor dem Winter nicht stark ge„nug werden, so viel Nebensprosser auszutreiben, als „außerdem geschehen würde.“ Seiner Meynung nach ist es besser, die Gewächse in drey Theile abzutheilen, und die Köpfe davon bis auf anderthalben oder zween Fuß von der Erde völlig abzuschneiden. An dem einem Theile thut man dieses etwan 14 Tage vor Michael, an dem zweyten etwan vier Wochen darnach, und an dem letztern ohngefähr vierzehn Tage bis drey Wochen vor Weyhnachten. Auf solche Weise wird von einer Zeit zur andern hintereinander von den Seiten der zurückgebliebenen Stengel eine große Menge Nebenäste ausschlagen. — Nach der Vorschrift des Herrn Millers kann man sich die größten, und nach Herr Schwitzers Anweisung die größte Anzahl von kleinen Gewächsen versprechen.

Die gewöhnliche Weise die Broccolipflanzen von Zeit zu Zeit zu häufeln, ist beynahe nicht so vortheilhaft, als wenn man den Erdboden dazwischen nach den Grundsä-
tzen

x) Gardener's Dict. Art. *Brassica.*
y) Method of raising Italian Broccoli, spanisch Cardoon &c. S. 2.

ßen der neuen Wirthschaft öfters recht tief umgräbt, und auflockert. Von den Vortheilen dieser Bestellung mit Weißkraut, wovon dieses eine Gattung ist, haben wir bereits merkwürdige Beyspiele gesehen. z)

Den Saamen von den Broccoli erhält man eben so, wie vom gemeinen Weißkohl. Ist ja ein Unterschied dabey, so betrifft er die weisse Gattung von Broccoli. Davon ist es am besten unter den größten Köpfen etliche gleich von dem ersten Wuchse zu Saamen aufwachsen zu lassen, an welchen man alle untern Aeste wegnehmen muß, damit der Hauptstengel nur stehen bleibt. Wird dieses gehörig beobachtet, und sonst keiner andern Gattung von Kohl oder Kraut in der Nähe herum gestattet, in die Höhe zu wachsen, so kann man den Saamen von dem weissen Broccoli eben so vollkommen im Lande erbauen, als er aus der Fremde kömmt. Auch die davon erbauten Gewächse werden in vielen Jahren nicht aus der Art schlagen.

Weißkraut, oder Weißkohl von allen Gattungen steht gern in tiefen, fruchtbaren, leichten und recht lockerm Erdreiche in einer freyen Lage. Es wächst zwar auch in einem jeden Boden, der wohl umgegraben ist. Doch je besser der Boden ist, und je schöner er sich in seiner Verfassung befindet, desto schöner und wohlschmeckender sind die Gewächse.

Das frühzeitige und das Zuckerhutkraut, welches man gemeiniglich Michaelskraut nennt, sind Gattungen, die meistens zum Gebrauche im Sommer gesäet werden. Die beste Zeit sie zu säen ist ohngefähr gegen das Ende des Heumonats, oder im Anfange des Augusts. Wenn die Pflanzen sieben oder acht Blätter haben, so muß man sie in wohl beschickte gute Beete verpflanzen, und daselbst überall etwan drey oder vier Zolle weit von einander seßen, damit sie groß werden, ohne in die Höhe zu schiessen.

z) Band III. S. 226. u. f.

sen. Und gegen das Ende des Weinmonats werden sie fernerweit an den Ort versetzt, wo sie stehen bleiben sollen. Daselbst werden drey Fuß weite Reihe gemacht, und die Gewächse in den Reihen drittehalben Fuß von einander gepflanzt. Man muß sie von Unkraut rein halten, und entweder von Zeit zu Zeit, wie es sonst gewöhnlich ist, häufeln, oder welches noch dienlicher ist, das Erdreich dazwischen zu wiederholten malen sehr tief aufgraben, oder sonst wohl auflockern, so lange sie wachsen, wie dieses schon oben bey ihrer Bestellung im Felde geschehen ist. a) Ohngefähr im May werden sich die Blätter einwärts beugen und schließen. Diesen kann man damit helfen, daß man sie mit einer geschmeidigen Ruthe fest zusammen bindet. Dadurch werden die Häupter inwendig weiß, und lassen sich wenigstens vierzehen Tage eher abschneiden, als wenn sie nicht zusammen gebunden sind. Doch von dieser frühzeitigen Gattung ist dieses zu merken, daß sie, sobald sie sich einmal geschlossen hat, in sehr kurzer Zeit ihr Krauthaupt bekommt, und fast eben so geschwind nach der Zeit hart wird, und aufspringt. Die Zuckerhutgattung, welche nicht so feste Blätter hat, wächst und bekommt ihr Haupt schon viel gemächlicher, und bleibt eine längre Weile gut.

Das Muskatellerkraut, welches gerade eben dieselbe Bestellung erfordert, als das vorige, ist im Weinmonate brauchbar, und dauert bis zu Weyhnachten. Allein es wird durch starken Frost viel eher hingerichtet.

Das gemeine weisse, rothe, flache und langseitige Kraut wird hauptsächlich zum Winter erbauet. Die Zeit es zu säen, ist im Anfange, oder im Mittel des Aprils. Die jungen Pflanzen von dieser Gattung müssen, wie alle übrige Gattungen von Kraute, wenn sie 6 oder 8 Blätter bekommen haben, auf schattichte Ränder verpflanzt werden, damit sie Kräfte erlangen, und nicht mit

a) Ebendas.

mit langen Stengeln aufschießen. Denn man hat allezeit befunden, daß es mit dem kurzstämmichten Kraute am besten ist. Gegen das Mittel des Brachmonats müssen die Pflanzen von diesen Rändern weg an Oerter gesetzt werden, wo sie stehen bleiben sollen. Es werden davon Reihen drey und einen halben Fuß weit von einander gemacht, und die Gewächse stehen darinnen drittehalben Fuß weit von einander. Dieser Platz ist zureichend, theils die Pflanzen nach der gewöhnlichen Weise zu häufeln, theils, welches noch besser ist, die Erde dazwischen umzugraben und aufzulockern. Werden sie in trocknem Wetter verpflanzt, so müssen sie einen Abend um den andern begossen werden, bis sie frische Wurzel gefaßt haben. Die Küchengärtner um London herum haben immer die Gewohnheit, Reihen von diesem Kraute zwischen ihre Artischocken, Blumenkohl, und so weiter, wie schon vorher erinnert worden, zu pflanzen. Doch überhaupt scheint es, das Kraut gerathe am besten, wenn es allein gepflanzt ist. Gleich nach Michael läßt es sich gebrauchen, und bleibt bis zum Ende des Hornungs gut, wenn der Winter nicht zu hart ist, daß es friert. Man kann dieses verhüten, wenn man es im Wintermonate auszieht, Furchen mit hohen Rändern in die Erde macht, das Kraut so dicht, als möglich, an die eine Seite gegen diese Ränder anlegt, und alsdenn Erde darüber wegschüttet. In dieser Verfassung erhält es sich bis nach Weyhnachten. Denn obschon die auswendigen Blätter daran verderben, wie es oft in sehr nasser oder kalter Witterung geschieht, so bleibt es doch inwendig, in soferne es großes und festes Kraut ist, ganz frisch, wenn es also eingelegt wird.

Savoyisches Kraut oder Kohl wird eben so beschickt, als das vorige, nur daß es nicht so weit stehen darf, weil es nicht so groß wächst. Drittehalb Fuß im Viereck dazwischen ist weit genug. Es kömmt in freyer Lage, wo gar keine Bäume und Hecken in der Gegend sind, am besten

besten fort. An eingezäunten Orten kommen die Raupen und anderes Ungeziefer gern hinein, wenn der Herbst trocken ist. Man hat es am liebsten, wenn der Frost es ein wenig getroffen hat.

Die Bestellung des rußischen Krauts, das so hart ist, daß es dem strengsten Winter Trotz bietet, ist von dem vorhergehenden nicht im geringsten unterschieden; nur daß es, wie das savoyische Kraut, nicht eher, als ganz spät im Frühlinge gesäet werden darf, und weil es sehr klein ist, bey der Verpflanzung nicht so vielen Raum erfordert. Desgleichen muß es auf einem freyen ungehinderten Platze wachsen. Allein es währt nicht lang, so berstet es auf, und wächst in den Saamen. Viele Leute achten es für ein süßes und schmackhaftes Gewächs, wiewohl es itzt nicht mehr so stark, als sonst erbauet wird. Die Kohlgärtner um London herum haben es, dem Ansehen nach, gänzlich von ihrem Lande verwiesen, hauptsächlich vielleicht darum, weil es so gar klein ist. Indessen findet es doch mit Recht in eigenthümlichen Küchengärten einen Platz.

Kraut mit einer rübenförmigen Wurzel wird in Deutschland sehr geschätzt. Anderwärts aber halten es die Leute für gar zu grob und streng. Doch durch einen harten Winter, wie es denn viele Kälte ausstehen kann, fallen beyde Einwürfe weg. Es wird eben so, wie anderes Kraut bestellt. Indessen darf es nicht lange vor dem Ende des Frühlings gesäet werden.

Das Seekraut wächst von Natur auf den kiesichten Ufern an verschiedenen Orten in Engelland und besonders sehr häufig in Sussex und Dorsetshire, wo viele Leute es im Frühlinge unter dem Kieße hervorgraben, und allen andern Gattungen von Kraute vorziehen. In solchem Zustande ist es, so lange dessen Schößlinge nicht in der Luft gewesen sind, sehr süß und zart, und kann gar leicht in Gärten erbauet werden. Man darf nur den Saamen,

men, gleich wenn er reif ist, in sandichten oder kiesichten Erdboden säen. Daselbst kömmt es ungemein gut fort, und nimmt wegen seiner riechenden Wurzeln sehr zu. Allein vor dem zweyten Jahre kann man kein Haupt davon ausschneiden. Wer es recht vollkommen haben will, derselbe muß eine Lage Sand oder Kieß von 4 bis 5 Zollen um Michael herum auf das Beet streuen, wo diese Gewächse stehen, damit der Boden tief genug wird, die Keime davon abzuschneiden, ehe sie noch aus der Erde hervor kommen. Denn bis zu solcher Zeit sind sie weiß, zart und wohlschmeckend. Sobald sie aber stehen bleiben, bis sie in freyer Luft wachsen können, so werden sie gar bald grün, zähe und bitter. Diese Erhöhung, oder vielmehr neue Bestreuung des Beetes mit Sande oder Kiese, muß deswegen alle Herbste eben so, wie es bey dem Spargel gewöhnlich ist, wiederholet werden. Dieses ist die einzige Mühe, die man an diese Gattung von Kraut zu wenden nöthig hat.

Wie man den Saamen von allen Gattungen des Krautes oder Kohls am besten sammlen könne, ist bereits im vorhergehenden Bande dieses Werks gemeldet worden, wohin ich daher meine Leser verweise; b) denn es ist, was diesen Umstand betrifft, kein Unterschied, man mag es im Felde, oder im Küchengarten stehen haben. Indessen hat es an beyden Orten seinen guten Nutzen, wenn man die Behutsamkeitsregel des Herrn Millers c) beobachtet, und woferne man die Absicht hat, Saamen zu erbauen, nicht mehr als einerley auf einen Fleck oder neben einander pflanzet. Man darf also nicht rothes Kraut mit weissem, oder savoyisches mit einem von den vorigen beyden untermengen, immaßen die Vermischung ihres männlichen Staubes, oder farina foecundans, fast ganz sicher eine Vermischung der Gattungen veranlaßt.

Die-

b) S. B. III. S. 222.
c) Gardener's Dict. Art. *Brassica.*

Dieser Nachlässigkeit ist es lediglich zuzuschreiben, daß die engelländischen Gärtner selten von dem rothen Kraute rechten guten Saamen erbauen, sondern ihn alle Jahre außer Landes holen, in der falschen Einbildung, der Erdboden oder die Himmelsgegend in Engelland mache, daß er ausarte, und aus rothem weisser werde, oder eine aus beyden zusammengesetzte Farbe annehme. Würden sie aber rothes Kraut zu Saamen an einen Ort für sich allein pflanzen, und weiter keine andere Gattung darneben dulten, so ist kein Zweifel, daß sie die Gattung hier eben so gut, als an andern Orten, unveränderlich erhalten könnten.

Spanische Gartendistel oder Artischocke, Kardi, wird so genannt, weil man sie sehr häufig in Spanien antrifft. Es ist eine Gattung von wilder Artischocke, und wird bloß aus dem Saamen erzeuget. Dieser hat eine länglicht runde Gestalt, ist so dick als ein Waizenkorn, hat eine sehr dunkelgrüne, oder schwärzlichte Farbe, und von einem Ende bis zum andern schwarze Striemen. Er läßt sich des Jahres zweymal säen; das eine mal von dem Mittel bis zu dem Ende des Aprils, und hernach auch einen Monat später. Der Erdboden muß fruchtbar, tief und klar seyn. Auf einem Beete, das vier oder fünf Fuß breit ist, werden zwo Furchen einen Fuß breit, sechs Zolle tief, und wenigstens drey Fuß von einander geöffnet. Es geht auch an, daß man zwo Reihen Löcher von eben der Tiefe und Durchschnitte nach einer Schnure, die über das Beet gezogen ist, gerade einsticht. Diese Löcher macht man drey Fuß von einander, und rautenförmig; oder woferne man Furchen macht, so beobachtet man eben diese Stellung bey der Saat des Saamens, womit man also verfährt. Fünf oder sechs Saamenkörner werden in der vorhin gemeldeten Entfernung nahe an einander gelegt, und hernach zugedeckt. Die Absicht ist nicht etwan, viele Pflanzen

dicht an einander auf einem Flecke stehen zu lassen; sondern weil es nicht gewiß ist, ob dieser Saamen allemal gut aufgeht, so kann man sich doch darauf verlassen, daß man wenigstens in jeder bestimmten Entfernung zwo oder drey Pflanzen bekommt. Sollten die Körner allesammt aufgehen, so darf man nur die übrigen, bis auf drey gleich ausziehen. Ist auf einem Flecke alles zurück geblieben, so füllt man die Lücke mit Pflanzen aus, die anderwärts etwan in einem Mistbeete stehen, wo man gemeiniglich, wenn dessen Wärme fast vorüber ist, etwas von solchem Saamen zu Ausfüllung leerer Flecke aussäet. Die erste Saat geht gemeiniglich in drey Wochen, und die letztere in vierzehen Tagen auf. Diese Pflanzen müssen sorgfältig von allem Unkraute rein gehalten und fleissig begossen werden, damit sie in die Dicke wachsen, und nicht in den Saamen aufschießen. Doch diese Absicht des Herrn Qvintinie und des Herrn Schwitzers wird ganz sicher in allen Umständen viel besser erreicht, wenn man sich den Grundsätzen der neuen Wirthschaft gemäß verhält, und die Erde an beyden Seiten des Beetes sehr tief und öfters auflockert. Es hat sogar nichts zu bedeuten, wenn man auch den Pflanzen bis auf wenige Zolle nahe kommt.

Ganz am Ende des Weinmonats werden die also bestellten Artischocken oder Kardi, zusammen gebunden, damit sie inwendig weiß bleiben. Zu solcher Arbeit erwählt man einen trocknen Tag, nimmt alle Blätter jeder Staude genau zusammen, und wickelt Strohwische oder lange Streu daran herum, damit die Luft nirgends weiter, als ganz oben an der Spitze, die offen gelassen werden muß, dazu kommen kann. In 2 bis 3 Wochen werden die also zugedeckten Pflanzen weiß, und zu essen tauglich seyn.

Diese Verbindung und Weißmachung der Artischocken läßt sich fortsetzen, bis der Winter herannahet. Wer alsdenn

alsdenn sie so gern ißt, daß er es der Mühe achtet, die Arbeit an sie zu wenden, derselbe kann sie mit etwas Erde aus dem Beete ausheben, und in ein Gewächshaus setzen. Hat er dieses nicht, so darf er einen Keller dazu erwählen, worinnen sie sich den ganzen Winter hindurch erhalten. Manche davon kann man im Frühlinge wieder in einen freyen Rand einsetzen, damit von ihnen im Brach- oder Heumonate Saamen wächst. Man darf sie auch nur, wenn sie so aufs neue ins Erdreich gesetzt sind, ganz am Erdboden weg abschneiden, und was daran im zweyten Jahre ausschlägt zusammen binden, und weiß machen.

Franzosen, Italiener und Spanier essen diese Artischocken roh mit Pfeffer, Salz, Oel und Eßig. Manche haben sie überdieses noch lieber, als Sellery, wenn sie ein wenig kochen, immaßen sie viel mürber und zarter werden.

Selleryak, eine Gattung von Sellery, muß zu zwo oder drey verschiednen Zeiten gesäet werden, damit man das ganze Jahr durch hinter einander Gewächse bekommt, die nicht in den Saamen aufschießen. Die ersten säet man im Anfange des Märzmonats, in welchem Falle sie, wegen der rauhen Witterung in dieser Jahreszeit, auf einem leidlichen Mistbeete stehen müssen. Das andere mal säet man am Ende dieses Monats auf einen freyen Fleck, wo klare, fruchtbare, feuchte, und leichte Erde ist, die völlig an der Sonne liegt. Das drittemal geschieht es ganz am Ende des Aprils, oder im Anfange des Maymonats, ebenfalls auf einem guten und feuchten Erdboden, wo keine Baumtraufe ist. Liegt dieser Fleck blos an der Morgensonne, so ist es um desto besser. Dieser Saamen muß im trocknen Wetter fleißig begossen werden; außerdem geht er nicht auf. Geschieht aber dieses, so werden die Pflanzen in 3 bis 4 Wochen aufgehen, und 5 oder 6 Wochen darnach schon so beschaffen

seyn,

seyn, daß man sie versetzen kann. Wenn dieses gethan wird, so setzt man sie allemal 3 Zolle im Vierecke weit von einander in wohl zubereitete und warm gelegene Beete von guten, feuchtem Erdboden. Sollte kalte Witterung einfallen, so werden diese Pflanzen mit Strohdecken zugedeckt, damit sie die Morgenfröste nicht treffen, wodurch sie in ihrem Wachsthume gehindert, oder wohl gar eine große Zahl davon umgebracht werden. Wenn man sie aus dem Mistbeete heraus nimmt, muß man sie an Orten, wo sie zu dick stehen, ausziehen, und die kleinsten stehen lassen, damit sie vor der Verpflanzung erst noch stark werden. Auf solche Weise kann man aus einerley Mistbeete zu drey verschiedenen malen Pflanzen haben, die nach einander im Wachsthume folgen.

Mitten im May lassen sich von den zuerst verpflanzten Gewächsen einige noch einmal versetzen, damit sie weiß werden. Dieses ist der einzige Umstand, worinnen die Bestellung des Selleryaks und des Sellerys unterschieden ist. Dieser letztere wird in Gräben verpflanzt, und daselbst mit Erde beschüttet, wie im nächsten Absatze gemeldet werden soll. Der Selleryak aber wächst selten höher als 8 oder 10 Zolle hoch, und erfordert solchergestalt nur eine gar wenige Erhöhung der Erde. Daher muß er auf ebenes Erdreich, oder in sehr seichte Gräben gepflanzt werden. Das Beste daran ist seine lange Wurzel, die oft eben so groß, als eine gemeine weisse Rübe wird, auch, wenn man diese Gewächse, wie es gewöhnlich ist, nur sechs oder acht Zolle von einander, in Reihen, die 16 Zolle weit sind, einsetzt, und nur einmal häufelt. — Nachdenkende Leser werden hier bey diesem Gewächse sogleich auf die Bestellung nach der neuen Wirthschaft fallen. Folglich werden sie sogleich einsehen, wie vortheilhaft es sey, diese Wurzeln so weit von einander zu setzen, daß Platz genug bleibt, die Erde dazwischen tief genug aufzulockern. Es ist kein Zweifel, ihr Geschmack

werde verbessert, und ihre Größe um vieles vermehrt werden. Denn je fruchtbarer, klärer, und lockerer die Erde ist, worinnen sie stehen, wobey sie freylich auch feucht seyn muß, desto größer, süßer und zärter werden sie seyn. Wenn diese Pflanzen oft gegraben, oder tief gehackt werden, so ist auch noch weiter der Vortheil davon zu erwarten, daß sie theils rein von Unkraut gehalten werden, welches unumgänglich nöthig ist, theils nicht so geschwind schossen, und zu Saamen in die Höhe wachsen, als es immer geschieht, wenn man nach gewöhnlicher Art mit ihnen umgeht.

Sellery erfordert vollkommen einerley Bestellung mit dem vorigen Gewächse, bis auf dessen Verpflanzung zum zweyten male, wenn es weiß werden soll. Man macht es mit dem Sellery ordentlicher Weise also, daß man nach der Schnur eine Furche etwan 10 Zolle breit, und acht oder neun Zolle tief in einen feuchten, fetten und leichten Erdboden zieht. Unten in der Furche wird die Erde gleich gemacht, und der Rand auf beyden Seiten mit der daraus genommenen Erde erhöhet, damit sie gleich bey der Hand ist, wenn der Sellery nachgehends mit Erde belegt werden soll. Diese Furchen stehen ordentlicher Weise drey Fuß von einander; und so hat man Raum genug, dazwischen zu graben, nachdem sie ausgefüllt sind. Sodann werden die jungen Gewächse abgeputzt, die Spitzen an ihren längsten Blättern abgeschnitten, und sie selbst in gerader Reihe mitten in die Furche hinein, etwan 4 oder 5 Zolle von einander gesetzt. Hierauf bedeckt man ihre Wurzeln mit Erde, welche derb an sie niedergetreten wird. Diese muß man reichlich begießen, bis sie neue Wurzeln ausgetrieben haben. Unter der Zeit, da die Pflanzen wachsen, werden sie an beyden Seiten mit frischer Erde derb belegt, doch so, daß man das Herzblatt nicht verschüttet. Es darf auch nicht in nasser Witterung geschehen, weil sie sonst verfaulen möchten.

ten. Wenn sie hoch über die Furchen heraus gewachsen, und die hohen Ränder ganz und gar hinein gefüllt sind, so wird mit dem Grabscheite mehr Erde zwischen den Reihen ausgegraben, die man an sie hinan bringt, und so fährt man damit fort, bis sie zum Gebrauche tüchtig sind. — Doch so oft als dieses geschieht, wird es sehr vortheilhaft seyn, wenn man recht tief, und so nahe als möglich, an die Wurzeln hinan gräbt, damit sie solchergestalt frische Erde bekommen. Davon haben wir viele ähnliche Beyspiele in der Bestellung nach der neuen Wirthschaft mit der Pferdehacke gesehen. Zu gleicher Zeit kann man sie auch an einem Orte so gut, als an dem andern häufeln.

Der zuerst ausgepflanzte Sellery wird ohngefähr gegen das Ende des Heumonats zu gebrauchen seyn. Nach ihm bekommt man weiter die hinter drein vorgenommenen Verpflanzungen: Und was zuletzt gesäet worden ist, verschafft einen fortdauernden Vorrath bis zum April. Zu den allerletzten Pflanzen wird ein trocknerer Erdboden, als zu allen den vorhergehenden erfordert. Damit sie nicht von der großen Nässe im Winter verfaulen, so darf man nur die erhöheten Ränder, wenn besonders starker Frost zu befürchten ist, mit Erbsenstroh, oder mit sonst einer leichten Decke, welche die Pflanzen nicht verdämmt, zudecken. Denn wenn man sie gar zu derb zudeckt, so sind sie ebenfalls in Gefahr zu verfaulen. Indessen reicht dieses zu, den Frost nicht in die Erde zu lassen, daß man also den Sellery heraus nehmen kann, so oft man ihn braucht, welches hingegen nicht geschehen kann, wenn das Erdreich um und um hart gefroren ist. Doch im Frühlinge muß diese Decke so zeitig, als es das Wetter zuläßt, abgenommen werden, damit die Gewächse nicht schossen und in den Saamen wachsen.

Der Sellery bleibt nicht länger, als etwan drey oder vier Wochen, nachdem er völlig ausgewachsen ist, gut.

Nach diesem wird er hohl oder fault. Daher ist es nöthig, wenigstens 6 bis 7 verschiedne Pflanzungen hinter einander anzulegen, woferne man immer etwas in die Küche haben will. Für eine Familie, wenn sie gleich noch so groß ist, darf eben nicht viel auf einmal gepflanzt werden.

Um vom Sellery oder Selleryak Saamen zu erbauen ist es am besten, wenn man etliche von den größten und schönsten Wurzeln aussondert, die nicht gar zu weiß worden sind, und dieselben, wenn es Sellery ist, zwölf, wenn es aber Selleryak wäre, achtzehen Zolle von einander in einen feuchten Boden bey Zeiten im Frühlinge einsetzt. Sobald sie anfangen den Saamen zu zeigen, bindet man sie an Stecken, damit sie nicht durch den Wind, oder einen andern Zufall umgebrochen werden. Im Heumonate, wenn der Saamen anfängt sich zu bilden, müssen die Gewächse in sehr trockner Witterung begossen werden, immaßen dieses viel dazu beyträgt, daß der Saamen gut wird — Vielleicht erreicht man diese Absicht eben so gewiß, wo nicht noch eher, wenn man die Erde um diese Gewächse herum stets gut und tief aufgelockert erhält, daß sie immer weich und feucht bleibt. Dieserwegen gräbt man nach der Einrichtung, welche die Liebhaber der neuen Wirthschaft bey dieser sowohl, als bey andern Gelegenheiten als überaus vortheilhaft befunden haben. Dieser Saamen wird im August reif, und muß um diese Zeit in trocknem Wetter abgeschnitten, auf Tüchern zum Abtrocknen breit in die Sonne gelegt, ausgeschlagen, in einen Sack gefaßt, und an einem trocknen Orte aufgehoben werden.

Der gemeine Kohl, oder Dorsetshirekohl ist durch die Gärtner, welche mit Gewächsen handeln, schon längst aus den Küchengärten um London herum verbannt worden. Sie finden ihre Rechnung besser dabey, wenn sie an dessen Stelle Weißkraut pflanzen. Er wird eben so

wie

wie das gemeine Weißkraut bestellt. Dieses ist an ihm etwas vorzügliches, daß er einen überaus guten Geschmack hat, und so hart ist, daß ihm kein Frost schadet. Von dem Krauskohle oder siberischen Borecole habe ich bereits geredt. d)

Blumenkohl muß aus dem besten Saamen, der nur zu finden ist, erbauet werden, denn darauf kommt hauptsächlich die Güte desselben an. Herr **Miller** ist bis auf die kleinsten Sachen weitläuftig in seinen Anweisungen von der Bestellung dieser Gewächse, und es scheint, er habe mehr als irgend ein andrer Schriftsteller vom Ackerbaue darauf Achtung gegeben. Dahero kann ich meinen Lesern wohl nicht besser Genüge leisten, als wenn ich von dem Hauptinhalte dessen, was er über diesen Gegenstand sagt, einen kurzen Auszug mache. e) Er giebt sich beynahe vergebliche Mühe, besondere Tage fest zu setzen, wenn dieser Saamen gesäet werden soll. Die deswegen angegebne Ursache ist ganz richtig, daß man nemlich aus Erfahrung weiß, was für einen großen Unterschied bloß zween oder drey Tage in den Pflanzen veranlasset haben; und daß die vielen Gärtner um London es sehr wohl gesehen, wie gut es ihnen mit ihren Gewächsen gelungen ist, wenn sie zu der von ihm angerathenen Zeit gesäet worden sind. Indessen räumt er es ein, daß ein Tag eher oder später so gar sehr vielen Schaden eben nicht thun könne. Seine Regeln sind nach der Beschaffenheit, Himmelsgegend und Lage der Gärten um London eingerichtet. Indessen können sie, sonderlich mit Beyhülfe einer gar geringen Erfahrung, gar leicht auf alle andre Gegenden angewendet werden.

Um recht zeitig Blumenkohl zu erhalten, muß der Saamen von einer frühzeitigen Gattung etwan um die Zeit des 21sten Augusts auf ein altes Gurken- oder Melonen-

d) S. S. 70.
e) Gardener's Dict. Art. *Brassica.*

lonenbeet, welches seine Wärme völlig verloren hat, ausgesäet werden. Es muß dieses eher dünne als dicke geschehen, und dann wird eine Decke von klarer Erde, ohngefahr einen Viertheilszoll dick drüber weggesiebt. Ist das Wetter sehr heiß und trocken, so muß man dieses Beet mit Strohdecken gegen die Hitze verwahren, damit die Erde nicht gar zu geschwind austrocknet, und wenn es die Umstände erlauben, so kann man es von Zeit zu Zeit ein wenig begießen. Nach Verlauf eines Monats sind die Pflanzen schon so groß, daß man sie versetzen kann. Dieses geschieht wiederum auf alte Gurken- oder Melonenbeete, die mit frischer Erde bedeckt sind. Oder sind dergleichen nicht vorhanden, so werden dazu Beete mit etwas neuem Dünger angelegt, und neue Erde, wie auf die vorigen gebracht. Dieser Dünger darf ganz und gar nicht hitzig seyn, immaßen die Pflanzen in dieser Jahreszeit, die ohnedem immer warm genug ist, dadurch großen Schaden leiden. Die Erde muß sehr derb eingedrückt werden, damit die Würmer nicht durchfahren können. Die jungen Pflanzen setzt man in dieses Beet ohngefähr zween Zolle im Vierecke von einander, und giebt ihnen Schatten und Wasser, bis sie aufs neue eingewurzelt sind. Nachdem sie aber angefangen haben, zu wachsen, darf man sie ja nicht zu stark begießen; desgleichen darf man auch nicht gar zu vielen Regen darauf kommen lassen, wenn etwan nasse Witterung einfallen sollte, damit sie nicht am Stengel schwarz oder faulfleckicht werden. Denn wo dieses geschieht, da ist die Pflanze ohne alle Hülfe verlohren. In diesem Beete darf durchaus kein Unkraut stehen bleiben, und ohngefähr den dreyßigsten des Weinmonats lassen sie sich von demselben auf einen andern Ort verpflanzen, wo sie den Winter hindurch bleiben sollen.

Es ist nöthig, diesen Fleck gegen die Nordost- und Westwinde durch Mauern, Zäune und Hecken zu verwahren.

wahren. Hecken sind dazu unter allen am besten, immaßen die Winde von ihnen nicht zurückprallen, wie von jenen. Der Erdboden dazu muß von Natur fruchtbar, wohl und tief gegraben, und mit gut verfaultem Miste recht tüchtig gedüngt seyn. Ist er von Natur feucht, so macht man die Beete etwan drittehalben oder drey Fuß breit, und im Mittel vier Zolle höher, als an den Seiten. Sollte er aber ziemlich trocken seyn, so kann man alles eben machen. Wenn er etwan sehr trocken ist, so darf man nur die Pflanzen, gleich nachdem sie gesetzt sind, ein wenig begießen. So stark aber darf es nicht seyn, daß eine Pfütze daran herum wird, wie einige sehr unrichtig anweisen.

Mitten auf jedem Beete hin, oder auf jedem Stücke, das so groß als ein Beet ist, wird eine Reihe von den nunmehr zum zweytenmale versetzten jungen Pflanzen so weit von einander gesetzt, daß zwischen den gläsernen Glocken, womit die Pflanzen den Winter hindurch überdeckt werden, etwan drittehalber Fuß Platz bleibt. Doch müssen, zu solcher Zeit der Verpflanzung, unter jede Glocke allemal zwo gute Pflanzen ohngefähr vier Zolle von einander gesetzt werden. Will man nichts, als Blumenkohl neben einander pflanzen, so dürfen die Reihen nicht näher, als viertehalben Fuß beysammen stehen. Sollen aber Gurken dazwischen gelegt werden, wie es die Gärtner um London durchgängig machen, so müssen sie sich volle 8 Fuß weit von einander befinden.

Ueber die also gesteckten Pflanzen werden die Glockengläser gedeckt, und fest zugehalten, bis sie Wurzel gefaßt haben, welches eine Zeit von 8 bis 10 Tagen erfordert. Sollte aber unter der Zeit ein sanfter Regen einfallen, so ist es rathsam, die Glocken abzunehmen, damit die Gewächse denselben genießen. Ohngefähr 10 Tage nach dieser Verpflanzung werden die Gläser an der Mittagsseite drey bis vier Zolle aufgehoben, und ein ge-

spaltener Stecken, oder ein Ziegelstein darunter gesetzt, damit die Gewächse Luft bekommen. In dieser Verfassung bleiben die Gläser Tag und Nacht darüber stehen, es müßte denn kalte Witterung einfallen. Alsdenn muß man sie so dicht als möglich darüber setzen. Sollte es aber sehr warm seyn, wie es oft im Wintermonate, und wohl gar bisweilen im Christmonate geschieht, so werden die Gläser den Tag über ganz weggenommen, und nur des Nachts darüber gesetzt, damit die Gewächse nicht, wenn man sie gar zu sehr zudeckt, zu solcher Zeit in die Blüthe kommen, wie dieses gar oft in gelinden Wintern geschieht, besonders wenn man nicht gut damit umgeht.

Gegen das Ende des Hornungs, wenn das Wetter gelind ist, muß noch ein guter Fleck von einem wohl eingezäunten Stücke wie zuvor wohl umgegraben, und gedüngt werden. Von den zwo Pflanzen, die unter jedem Glase stehen, wird die schwächste (immaßen die stärkste auf ihrem Orte stehen bleiben muß) mit einer Schaufel sorgfältig ausgehoben, so daß an ihren Wurzeln so viel Erde als möglich, hangen bleibt, und die darneben stehende zugleich nicht Schaden leidet. Diese herausgehobenen Pflanzen werden in das neu vorbereitete Erdreich so weit, als auf jenem, eingesetzt. Ist es lauter Blumenkohl, so müssen die Reihen viertehalben Fuß von einander stehen; liegen aber Gurken dazwischen, so beträgt die Weite 8 Fuß, und die Pflanzen müssen in den Reihen 28 bis 30 Zolle weit stehen.

Die Gewächse, die man unter den Gläsern stehen läßt, werden mit einer kleinen Hacke gehäufelt, sobald als jene neben ihnen weggenommen sind. Woben man sorgfältig darauf Achtung geben muß, daß keine Erde in das Herzblatt fällt, damit es nicht davon faul, oder wenigstens in seinem Wachsthume sehr gehindert wird. Wenn dieses geschehen ist, so werden die Gläser wieder darüber gesetzt, doch stehen sie einen oder zween Zolle mehr offen,

damit

damit desto mehr Luft darunter kann, und wenn gelinder Regen fällt, so werden sie ganz und gar weggenommen. Denn dieser erquicket die Pflanzen allemal überaus sehr.

Wenn sie nach und nach anfangen groß zu werden, und die Gläser mit ihren Blättern auszufüllen, welches gar bald nach dieser kleinen Auflockerung des Erdreichs geschieht, so ist es nöthig, die Erde so tief und so nahe an den Pflanzen, als es sich ohne ihre Verletzung thun läßt, aufzugraben; immaßen dieses sie gar geschwind sehr in die Höhe bringt. Bey dieser Aufgrabung kann man um sie herum eine Erhöhung machen, welche so breit ist, daß die Gläser darauf stehen können. Die Höhe wird ohngefähr vier Zolle seyn müssen, und wenn man noch durch untersetzte Hölzer ihnen in die Höhe hilft, damit die Luft darunter hinein kann, so werden die Pflanzen unter den Gläsern so viel Platz bekommen, daß die Gläser noch bis zum April drüber stehen dürfen. Diesen Vortheil würden sie außerdem ohne Verletzung ihrer Blätter nicht genießen können. Er ist von desto größerer Wichtigkeit, da es in manchen Gegenden um das Ende des Märzmonats herum öfters so heftig friert, daß die Pflanzen großen Schaden leiden würden, wenn der Frost sie drücken könnte, da sie besonders unter den Gläsern sehr weich und zart worden sind.

Die auf das neue Stück versetzten Pflanzen müssen eben so weit, als die vorigen stehen, und fest mit Gläsern zugedeckt werden, bis sie frisch Wurzel gefaßt haben. Alsdann muß man, besonders in gelinder Witterung sehr hoch unter die Gläser unter legen, damit die freye Luft zu den Pflanzen kommen, und ihnen Kräfte geben kann. In leidlichem sanften Wetter, sowohl, als bey sanftem Regen werden die Gläser theils von diesen, theils von jenen stehen gebliebenen Pflanzen ganz weggenommen. Denn nunmehr ist es Zeit, daß sie nach und nach hart, und die freye Luft gewohnt werden. Indessen wenn dieses

ses auch am Tage geschieht, so müssen doch in der Nacht die Gläser, so lang als möglich, darauf gedeckt werden, wenn man auch nur den mindesten Frost befürchtet. Noch eine höchstnöthige Anmerkung in Ansehung des Tages ist diese, daß man die Gläser niemals auf diesen Pflanzen stehen läßt, wenn die Sonne sehr heiß scheint, sonderlich wo etwan die Blätter sich so ausgebreitet haben, daß sie inwendig am Glase anliegen. Denn die aus der Erde aufsteigende Feuchtigkeit, und was etwan von der Ausdünstung der Blätter herkommt, bleibt auf den Blättern liegen. Dieses wird öfters durch die Sonnenhitze am Tage, zu deren Vermehrung das Glas vieles beyträgt, so sehr erwärmt, daß alle die größten Blätter davon zu großem Nachtheile der Gewächse verbrennen. Bisweilen wird die ganze Pflanze dadurch so sehr angegriffen, daß es nachgehends nicht der Mühe werth ist, sie zu warten.

Wenn die Gewächse guten Wuchs gehabt haben, so müssen die Früchte sich schon gegen das Ende des Aprils zeigen. Es wird dahero nöthig seyn, wenigstens einen Tag um den andern darnach zu sehen, und wo sich die Blume deutlich sehen läßt, etliche von den inwendigen Blättern drüber zu zu binden, damit sie gegen die Sonne gedeckt und geschützt werden, die sie außerdem gar bald gelb und unscheinbar machen würde. Wenn die Blume völlig ausgewachsen ist, welches man daran sieht, wenn sie sich von einander thut, und Lücken bekommt, als ob sie in den Saamen wachsen wollte, so wird die ganze Pflanze ausgezogen. Braucht man den Blumenkohl sogleich, so kann er alsdenn aus dem Laube heraus geschnitten werden. Soll er aber aufgehoben werden, so legt man ihn mit den daran befindlichen Blättern an einen kühlen Ort. Dieses ist viel besser, als das lüderliche Verfahren derer, welche die Blumen von dem Strunke herunter schneiden, und den unnützen Strunk selbst mit etli-

chen

chen eben so unnützen Blättern in der Erde stehen lassen, der durch seinen übeln Geruch, die herum befindliche Luft ansteckt. Die eigentliche Zeit sie auszuziehen, ist des Morgens früh, ehe noch die Sonne etwas von ihrer Feuchtigkeit ausgezogen hat. Denn was in der Hitze des Tages weggenommen wird, dasselbe verliert seine natürliche kräußlichte Verfassung, und wird zähe.

Der zweyte Wuchs des Blumenkohls, den die Gärtner um London den großen Wuchs nennen, ist derjenige, wovon der Markttag im May- Brach- und Heumonate versehen wird. Der Saamen dazu ist von einer etwas schwärzlichtern Gattung, als zu dem vorigen, und wird auch fast immer vier oder fünf Tage später gesäet. Uebrigens säet und wartet man die davon gewachsenen Pflanzen durchgängig eben so, wie bey den vorigen angewiesen worden ist, bis gegen das Ende des Weinmonats. Von dieser Zeit an machen es die Gärtner um London, welche viel Geld damit verdienen, also:

Erstlich drücken sie eine Lage Mist mit einer Gabel derb nieder, damit es den Würmern desto schwerer wird, durch zu dringen. Darauf legen sie vier oder fünf Zolle dick gute frische Erde. Der Mist liegt, nach Beschaffenheit der Pflanzen, und ihrer Stärke von 6 Zollen, bis zu einem Fuße dick; und die kleinsten erfordern den meisten, wenn sie wachsen sollen. In die gute Erde dieses Beetes werden die Pflanzen etwan drittehalben Zoll weit im Vierecke von einander gesetzt, und mit Schatten und Wasser versorgt, bis sie eingewurzelt sind. Die Zahl dieser Beete ist der Menge der Pflanzen gemäß, und sie werden entweder mit Glaßfenstern, oder mit Strohdecken über Spriegel zugedeckt. Doch gar zu fest darf man sie auch nicht zudecken, weil die Hitze des Mistes, der zu diesem Gebrauche seine Kraft zu erwärmen noch nicht verloren haben darf, einen ansehnlichen Dampf verursacht, welcher den Pflanzen, wenn er eingesperrt bleibt, sehr nach-

nachtheilig seyn könnte. Sobald sie Wurzel gefaßt haben, wird ihnen so viel freye Luft, als möglich ist, gegeben, indem man die Decken den Tag über abnimmt, wenn es die Witterung erlaubt, und bey Nacht Stützen darunter setzt, es müßte denn die Luft sehr kalt seyn. Denn in dem letztern Falle müssen sie fest zugemacht werden, und wenn es sehr stark friert, so muß man die Glaßfenster mit Strohdecken, Erbsenstroh und dergleichen belegen. Desgleichen müssen die Gewächse im Winter gegen starke Regengüsse verwahrt werden. Sollten daran einige Blätter in dieser Jahreszeit gelb werden, oder absterben, so muß man sie mit großer Sorgfalt abbrechen, und dazu einen Tag wählen, so warm als man ihn haben kann. Denn wenn das Wetter so gar schlecht werden sollte, daß man die Decken zween oder drey Tage hinter einander zuzuhalten genöthiget würde, so möchten diese abgestorbenen Blätter die inwendige Luft so verderben, daß von den Pflanzen, welche zu solcher Zeit wegen ihrer engen Einsperrung sehr stark ausdünsten, viele gar bald eingehen.

Beyzeiten im Hornung, wenn das Wetter leidlich ist, fängt man an, die Pflanzen nach und nach hart zu gewöhnen, und sie dadurch zu der Verpflanzung vorzubereiten. Auf dem Erdboden, wo sie hinkommen sollen, darf gar kein Baum stehen, er muß eher feucht, als trocken, wohl gedüngt und umgraben seyn, wie schon oben gemeldet worden. Wenn er so gut, als es angeht, bestellt worden ist, so werden eine oder zwo Wochen vor der Verpflanzung des Blumenkohls Rettiche darauf gesäet. Dieses preist Herr Miller besonders aus diesem Grunde sehr nachdrücklich an, weil, wenn keine Rettiche drunter stehen, und der Maymonat, wie es zuweilen geschieht, heiß und trocken werden sollte, die Fliegen sich auf den Blumenkohl setzen, und eine Menge Löcher, zu großem Nachtheile, oder auch wohl gänzlichem Untergange dieser Pflanzen,

zen, in die Blätter hinein fressen. Wenn hingegen Rettiche darunter stehen, so hält sich die Fliege daran, und macht sich, so lange diese dauern, niemals an den Blumenkohl. Die Gärtner um London, welche genöthigt sind, ihre Gärten so gut, als möglich, zu nutzen, säen unter den Rettichsaamen Spinat, und erbauen also nebst dem Blumenkohl noch zweyerley. Wer nicht auf das Einbringen sehen darf, thut am besten, wenn er unter dem Blumenkohl nur einerley säet, damit der Erdboden zu gehöriger Zeit abgeräumt wird.

Wenn gegen das Mittel des Hornungs die Witterung gut ist, so verpflanzen sie den Blumenkohl in Reihen. Das gewöhnliche Verfahren derer, die allerhand andere Küchensachen zwischen dem Blumenkohle erbauen, besteht darinnen. Sie lassen zwischen zwo Reihen, da noch etwas anders dazwischen steht, allemal fünftehalben Fuß, und zwischen die mittlern drittehalben Fuß Platz. Die Pflanzen stehen in den Reihen 26 Zolle weit. Gegen das Ende des Maymonats, oder den Anfang des Brachmonats, um welche Zeit die Rettiche und der Spinat von den Beeten weg sind, werden Gurken zum Einmachen mitten in die weiten Reihen viertehalben Fuß von einander gelegt. In die engen Reihen pflanzen sie Winterkraut sechs und zwanzig Zolle weit, so daß jede Staude davon in dem Mittelpunkte des Vierecks zwischen vier Stauden Blumenkohl steht, und daher vollauf Platz zu wachsen hat, wenn der Blumenkohl weg ist. Solchergestalt folgt das ganze Jahr hindurch immer eine Gattung von Gewächse auf die andre.

Manche erbauen auch das drittemal Blumenkohl, indem sie im Hornung ein verlornes Mistbeet machen, den Saamen darein säen, leichte Erde etwan einen Viertheilzoll hoch darüber weg sieben, und alles zusammen mit Glaßfenstern zu decken. Sobald die Pflanzen vier oder fünf Blätter haben, versetzen sie dieselben in ein anderes Mist-

Mistbeet, so, daß sie überall etwan zween Fuß von einander stehen. Im Anfange des Aprils gewöhnen sie die Pflanzen nach und nach, daß sie hart werden, und sich noch einmal verpflanzen lassen. Gemeiniglich wird dergleichen Arbeit mitten in diesem Monate verrichtet, und die Pflanzen nach der vorher beschriebenen Weite gepflanzt, und durchgängig bis zu ihrer Vollkommenheit gewartet. Ist der Erdboden, wo dieser Blumenkohl steht, leicht, und die Witterung leidlich, feucht und kühl, so wachsen Blumen daran, die man etwan einen Monat nach dem zweyten Blumenkohle abschneiden kann.

Auch nach Michaelis kann man den Wein- und Winter- ja sogar einen großen Theil des Christmonats hindurch immer frischen Blumenkohl auf den Tisch haben. Wenn die Witterung günstig und der Erdboden gut ist. Man darf ihn nur um den 23sten May herum säen, und nach vorhin gemeldeter Anweisung verpflanzen.

Die Gärtner um London herum haben sich von der mühsamen, kostbaren, und nicht sonderlich nutzbaren Gewohnheit ihren Blumenkohl den Sommer über zu wässern gänzlich losgemacht. Und Herr Miller hält es denen, die noch immer dabey bleiben, mit Recht für übel: „Immaßen wenn der Erdboden so sehr trocken ist, daß „ohne Begießung kein leidlich guter Blumenkohl darauf „wächst, diese Gewächse durch die Begießung gar selten „eben sehr verbessert werden. Wenn man einmal damit „angefangen hat, und nicht beständig damit fortfährt, „so wäre es besser gewesen, wenn man nie damit angefangen hätte. Giebt man ihnen des Mittags Wasser, „so pflegt es die Pflanzen eher zu verbrennen. Wenn „man also überhaupt nur darauf sieht, daß die Erde an „den Stauden in die Höhe liegt, und wenn man neben „ihnen nichts aufkommen läßt, damit sie freye Luft haben, so werden sie ohne Wasser besser, als mit Wasser

„fort-

„fortkommen, woferne nicht bey dem letztern alle nöthige „Sorgfalt gebraucht wird.“

Oeftere und tiefe Auflockerung der Erde um die Blumenkohlpflanzen nach ihrer letzten Verpflanzung wird allein den Erdboden hinlänglich feucht erhalten. Man kann Blumenkohl ohne die mindste Düngung bis zur größten Vollkommenheit erbauen, wenn man nur die Grundsätze der Wirthschaft mit der Pferdehacke beobachtet. Es erhellet dieses aus dem vorhergemeldeten Versuche des Herrn von Chateauvieux, f) welcher den stärksten Beweis von der Richtigkeit der Meynung des Herrn Millers abgiebt. Dieser erfahrne Gärtner hätte nur noch erweisen sollen, daß man um die Wurzeln herum gut graben müsse, anstatt daß er den Rath giebt, die Erde um die Stauden herum zu erhöhen, so würde sein Verfahren vollständig seyn.

Petersilie wird bloß aus dem Saamen erzeuget. Dieser ist klein, grünlicht, grau an Farbe, auf der einen Seit ein wenig einwärts gebeugt, und über und über gestreift. Man muß ihn in gute Erde säen, sobald als im Frühlinge die Fröste nachlassen. Denn er geht selten eher als in sechs Wochen auf. Die Gattungen, welche ordentlicher Weise in Küchengärten erbauet werden, sind die gemeine, die gekräuselte, und die mit langen Wurzeln versehene Petersilie.

Die zwo ersten Gattungen werden gewöhnlicher massen durch einen Trichter, und ganz heraus an die Ränder gesäet, weil es daselbst viel leichter ist, das Unkraut aus den Gewächsen heraus zu bringen, und sie nach seiner Gelegenheit abzuschneiden, als wenn sie gerade weg, über ein breites Stück gesäet wären. Die Petersilie mit langen Wurzeln, muß, wenn sie aufgegangen ist, dünne gemacht werden, so daß zwischen den Pflanzen in jeder Reihe ein Raum von etlichen Zollen bleibt. Denn diese

f) S. B. III. S. 229.

diese Gattung muß allemal hinlänglich weit in ordentliche Reihen gesetzt werden, damit zwischen ihnen Platz zu graben, oder sonst die Erde aufzulockern vorhanden ist, weil auf solche Weise die Wurzeln desto stärker werden, um deren Willen man diese Gattung lediglich in Gärten erbauet. Durch ihre großen Blätter, und viel dunklere Farbe läßt sie sich gar leicht von der gemeinen Petersilie unterscheiden, ohne der Wurzeln zu gedenken, welche sechs mal stärker, als an jener sind. Wenn man sie gehörig in Acht nimmt, so lassen sie sich schon im Heumonate ausziehen. Den Sommer über trifft man in Holland eben so viel Bündel solcher Wurzeln auf den Märkten an, als in Engelland junge gelbe Rüben. Durch die Anstalten des Herrn Philipp Millers, der diese Gattung zuerst hier erbauet hat, fehlt es auch in London gegenwärtig gar nicht daran, wenn es die Jahreszeit erlaubt. Von der Art, wie man sie bestellt, und von den Vortheilen einer jeden Gattung von Petersilie im Felde zum Gebrauche des Viehes ist im vorigen Bande bereits gehandelt worden. g)

Wer die gekräuselte Petersilie unvermengt haben will, derselbe muß Pflanzen, deren Blätter recht gekräuselt sind, zu Saamen stehen lassen. Aus diesen wird allemal einerley Gattung wachsen. Doch der einzige zuverlässige Weg dahin zu gelangen ist, wenn man die breitblättrichte Petersilie von der gekräuselten absondert, sobald sie sich von der letztern unterscheiden läßt, auszieht, und nur die verlangte Gattung stehen läßt. Denn an dem Saamen läßt sich der Unterschied dieser zwo Gattungen schwerlich erkennen.

Die gekräuselte Petersilie ist vom Schierling oder Dollkraut so merklich unterschieden, daß dieses zur Saat die sicherste Gattung für diejenigen ist, die nur im mindsten wegen des Unterschieds dieses giftigen Unkrauts von

g) S. B. III. S. 203. u. f.

von der gemeinen breitblättrichten Petersilie ungewiß sind.

Eppich, oder **Wasserpeterlein**, **Wasserpetersilie**, ist das Kraut, welches die Aerzte unter dem Worte Apium verstehen. Denn die ordentliche Petersilie heißt bey ihnen Petroselinum. Sie wächst von Natur an den Seiten der Bäche und Gräben an vielen Orten von Engelland, und wird selten in Gärten erbauet. Wer sie aber gern unter seinen Küchengewächsen haben will, derselbe kann sie entweder aus der zerschnittenen Wurzel, oder aus Saamen im Märzmonate auf feuchtem Boden erbauen. Der Saamen davon ist röthlicht, sehr stark, länglichtrund, auf einer Seite dicker und erhabener, als auf der andern, und länglicht gestreift.

Spinat erfordert fruchtbaren leichten und lockern Erdboden. Er wird lediglich aus dem Saamen erzeuget, und ist von zweyerley Gattung. Eines ist die rauche und stachlichte, von welcher der stachlichte, schmalblättrichte Spinat wächst; die andere ist die glatte, von welcher der Spinat mit länglichrunden Blättern entsteht.

Die erste Gattung davon steht das meiste aus, und läßt sich daher am besten zum Gebrauche im Winter erbauen. Der Saamen davon wird auf einen freyen Fleck im August, gerade vorher, ehe es regnet, wenn man es anders gleich also treffen kann, ausgesäet. Denn wenn eine lange Zeit nach der Saat trocken Wetter bleiben sollte, so wird viel davon gar nicht aufgehen, und was noch aufgeht, so unordentlich in die Höhe wachsen, daß immer die Hälfte von der Saat verloren geht. Daher ist es überaus rathsam, diesen Saamen zween oder drey Tage nach der Saat zu begießen, wenn es etwan unter der Zeit nicht regnen sollte.

Sobald die Gewächse anfangen Kräfte zu bekommen, wird der Erdboden, worauf sie stehen, zu Tilgung des Unkrauts gut gehackt, und die Pflanzen so weit ausgezogen,

zogen, daß die zurückbleibenden drey, oder vier Zolle weit von einander stehen. Diese Hackarbeit muß, wie allemal, in trockner Witterung geschehen, damit das Unkraut sich desto nachdrücklicher dämpfen läßt. Sollte es regnichtes Wetter seyn, so ist es nöthig, das Unkraut, sobald es ausgejätet ist, vom Erdboden wegzuschaffen, damit es nicht aufs neue Wurzeln faßt. Denn wenn viel davon aufgeht, und feuchte Witterung ist, so verdämmt es den Spinat, und macht, daß er versault. Es ist derohalben nöthig einen Monat oder fünf Wochen nach dem ersten male noch einmal zu hacken; und mit dessen Hülfe fängt der Spinat um das Ende des Heumonats herum an, zum Gebrauche tauglich zu werden. Die beste Art ihn zu sammlen ist diese, daß man nur die auswendigen größten Blätter abnimmt, und die übrigen im Mittel größer werden läßt. Denn auf solche Weise wird man den ganzen Winter hindurch Vorrath von grünem Spinate haben, bis etwan von dem, was im folgenden Frühlinge gesäet worden ist, Pflanzen wachsen, die so groß sind, daß man sie in die Küche brauchen kann, welches insgemein im April ist. Zu solcher Zeit fangt aber auch der Winterspinat an in die Höhe zu wachsen, und muß aus der Erde herausgenommen werden, man müßte denn Lust haben, etwas davon zu Saamen stehen zu lassen. Sollte aber zeitiges Kraut, welches gehäufelt werden muß, unter diesem Spinate stehen, wie die Gärtner um London herum dieses immer in der Art haben, so muß man einen Fleck ganz für sich allein nehmen, und Spinat zum Saamen darauf säen, worunter gar kein anderes Gewächse gesäet wird. Von den Wintergewächsen läßt man, sobald der Frühlingsspinat zum Gebrauche groß genug ist, gar nichts auf dem Beete stehen.

Der Spinat mit länglicht runden Blättern, insgemein Wegerichspinat genannt, hat dickere Blätter, und saftigere Stengel, als die vorhergehende Gattung. Er wird

wird im Frühlinge ebenfalls auf einen offenen Fleck klaren fruchtbaren Erdreichs gesäet. Die londonschen Gärtner, die sich allezeit Mühe geben, das Jahr über, so viel als nur möglich ist, Gewächse zu erbauen, pflegen immer unter den Spinat, den sie um diese Zeit säen, Rettichkörner zu mischen. Wer aber Land genug hat, thut am besten, wenn er den Spinat für sich allein säet. Diese Gewächse müssen eben so, wie der Winterspinat, gehackt, gejätet, und dünne gemacht werden. Wenn die Gewächse, die im Anfange drey oder vier Zolle von einander geblieben sind, so groß werden, daß sie einander berühren, so ist es rathsam, sie hier und da zum Gebrauche auszuschneiden, und sie so, wie man sie zum Essen braucht, einzeln wegzunehmen, bis die noch zurückgebliebenen 8 oder 10 Zolle von einander stehen. Diese nach und nach verrichteten Ausziehungen machen den übrigen Gewächsen Platz, sich auszubreiten. Wenn nach dem leztern male der Erdboden dazwischen zu einer gehörigen Tiefe wohl aufgelockert ist, so werden die Blätter dieser Gattung von Spinat gar oft eben die Größe erreichen, als die Blätter des breitblättrichten Sauerampfers, und werden eben so schön seyn.

Man kann das ganze Jahr hindurch frischen Spinat haben, wenn man von dem Mittel des Jenners bis zum Ende des Maymonats alle drey Wochen neuen säet. Nur muß das, was man zeitig säet, auf Boden kommen, der von Natur am trockensten ist, und der spätste muß meistentheils gleich, wenn man ihn das erstemal hackt, dünne gezogen werden: Immaßen das, was von den ersten Saaten übrig ist, schon so lange etwas in die Küche giebt, bis dieser sein völlig Wachsthum erreicht hat. Die Gewächse werden auch nicht so leicht in die Höhe zu Saamen aufschießen, wenn sie weit von einander stehen, als wenn sie sehr enge beysammen sind.

Um guten Spinatsaamen zu haben, muß jede besondere Gattung vor sich selbst auf einen freyen Fleck in fruchtbaren und wohl umgegrabnen Erdboden gesäet werden. Dieses muß im Hornung geschehen, sobald kein Frost weiter zu befürchten ist, und wenn die Gewächse aufgegangen sind, so werden sie mit einer Hacke dünne gemacht, bis sie überall 6 bis 8 Zoll von einander stehen. Zu gleicher Zeit muß alles Unkraut ausgejätet und weggeschafft werden. Etwan drey oder vier Wochen wird die itztbeschriebene Arbeit noch einmal daran verrichtet. Alsdenn richtet man es so ein, daß sie 12 bis 14 Zolle weit stehen. Denn wenn sie einmal ihre Seitenzweige ausgetrieben haben, so bedecken sie den Erdboden mehr als zu sehr. Um diese Zeit ist es nöthig, sie mit großer Sorgfalt von allem Unkraute rein zu halten. Denn ausserdem bleiben die Spinatpflanzen zu schwach, und leiden dadurch vielen Abbruch.

Herr Miller macht hier, in Ansehung der fernern Abwartung des Spinats zu Saamen, sehr bedachtsame Anmerkungen. „Wenn die Gewächse, spricht er, h) in „der Blüte stehen, so ist es gar nicht schwer, zweyerley „Gattungen, männliche und weibliche daran wahrzunehmen. Aus den männlichen werden Aehren von fadenförmigen Blumen, worinnen das Fruchtmehl, farina, „sich befindet. Sie sind unumgänglich nöthig, die fruchtbaren Theilchen der weiblichen Gewächse zu beschwängern, und den Saamen fruchtbar zu machen. Diese „männlichen Pflanzen werden gar oft durch unwissende „Leute als unnütze ausgerauft, sobald sie sich von den weiblichen unterscheiden lassen, womit sie nach ihren Gedanken den saamentragenden Gewächsen Platz machen wollen, sich auszubreiten. Doch aus verschiedenen, mit „diesen Gewächsen angestellten Versuchen finde ich, daß „an Orten, wo die männlichen Pflanzen vor der Bestau-

„bung

h) Gardener's Dict. Art. *Spinacia.*

„bung der weiblichen mit ihrem Mehle ausgerauft wor„den sind, der davon gewordene Saamen nicht aufgeht. „Daher ist es unumgänglich nöthig, etliche hier und da „auf dem Flecke stehen zu lassen, wiewohl es gleichwohl „angeht, viele, wo sie etwan zu dick stehen, auszuziehen. „Denn die männlichen Pflanzen dürfen nur an dem rech„ten Orte stehen, so reicht eine kleine Anzahl von ihnen „zu, eine große Menge weiblicher zu beschwängern: Im„maßen sie überaus sehr voll Mehl sind, welches, wenn „es reif ist, überaus weit durch die Bewegung des Win„des herumfliegt."

Wenn der Saamen anfängt reif zu werden, muß man ihn gegen die Vögel schützen. Ob er völlig reif sey, zeigt sich dadurch, daß er eine andre Farbe bekommt, und anfängt auszufallen. Alsdenn werden die Gewächse ausgezogen, und etliche Tage lang auf Tücher, damit sie an der Sonne völlig trocken werden, ausgebreitet. Um es dahin zu bringen, wendet man sie einen Tag um den andern; ist alles ganz trocken, so wird der Saamen ausgedroschen, rein gemacht, und an einen trocknen Ort gelegt, wo keine Mäuse dazu kommen können, die außerdem stark darnach gehen.

Dritter Absatz.

Von Hülsenfrüchten.

Alle Gattungen von Bohnen kommen in einem fruchtbaren, derben, tiefen, und wohl aufgelockerten Boden am besten fort. Sie müssen, nach Beschaffenheit ihrer Größe, ohngefähr 5 bis 6 Zolle tief gesteckt werden. In die Küchengärten gehören besonders die Mazagan, die zeitige Portugall, die kleine Spanische, die breite Spanische, die weiß und schwarzblumichte und die Windsorbohne.

Die Mazaganbohne kommt aus einer also genannten portugiesischen Pflanzstadt an den Küsten von Afrika über die Meerenge von Gibraltar hinaus, und ist die erste und früheste Gattung von frühzeitigen Bohnen. Diese darf man im Weinmonate in einer warmen Lage an eine Mauer, Zaun oder Hecke legen, fleißig das Unkraut ausjäten, und sie häufeln, wenn sie groß gewachsen sind. Alsdenn werden sie im Anfange des Maymonats schon zur Speise gebraucht werden können. Doch da die Stengel daran sehr schmeidig, und die Morgenfröste im Frühlinge zuweilen sehr hart sind, so ist es nöthig, ihnen durch Schnuren, die an ihren Reihen weggezogen, und an Stecken gebunden sind, etwas zu verschaffen, woran sie sich halten, damit sie nicht auf die Erde fallen, wenn sie der Frost zu sehr gedrückt hat. Wenigstens würde sie dieses in ihrem Wachsthume sehr hindern, oder wohl gar es so weit bringen, daß sie sich gar nicht wieder aufrichten. Wenn man sie auf diese Weise in einer gewissen Entfernung von dem Zaune, an welchen sie hingepflanzt sind, an einer Schnure anlehnt, so ist dieses, aus den vorhin angezeigten Gründen i) viel besser, als daß man sie dicht an den Zaun hinanzieht, wie die meisten Schriftsteller anrathen, wenn es besonders eine Mauer ist. Diese Bohnen tragen sehr reichlich. Allein sie werden so nahe auf einander reif, daß man von einerley Gewächsen selten zwey verschiedene male abnehmen kann. An dem Orte, wo sie von Natur wachsen, sind sie viel kleiner, als die Pferde- oder Roßbohne in Engelland. Indessen wenn sie dort zwey Jahre hinter einander ausgesäet sind, so werden sie viel größer, und nicht so geschwinde, als zuvor reif. Dieses heißt aus der Art geschlagen.

Die frühzeitige Portugallbohne ist die Gattung, welche die Gärtner um London insgemein unter allen am ersten

i) S. 20. u. f.

sten säen. Indessen schmeckt sie beynahe nicht so gut, als die Mazaganbohne, und wo die letztere zu haben ist, da soll man jene nicht nehmen. Wegen ihrer Aehnlichkeit mit dem Saamen der Mazaganbohne, wenn sie in Engelland zum erstenmale gewachsen und abgenommen ist, scheint es, als sey sie eben dieselbe Gattung, die in Portugall erbauet wird.

Die kleine spanische Bohne kommt gleich nach der Portugallbohne, und ist der letztern, ihrer Süßigkeit wegen vorzuziehen.

Die breite spanische Bohne versorgt die Küche gleich darnach, wenn die vorige vorbey ist, und etwas eher als die gemeinen Gattungen. Sie trägt stark, und wird daher sehr oft gesteckt.

Die Sandwichbohne kommt nach der breiten spanischen, und ist beynahe so groß, als die Windsorbohne, doch weil sie härter ist, so wird sie immer einen Monat zeitiger gesäet. Sie trägt ebenfalls sehr viel.

Die Tokerbohne kann zu einerley Zeit mit der Sandwichbohne abgenommen werden, und da sehr viel daran wächst, so wird sie gegenwärtig stark erbauet.

Die Bohne mit weissen und schwarzen Blüten hat ebenfalls viele Liebhaber. Die erste Gattung ist ganz besonders süß, und fast so grün, als Erbsen, wenn sie gekocht wird. Doch beyde Gattungen schlagen gern aus der Art, wenn man den Saamen nicht mit vieler Sorgfalt einsammlet.

Die Windsorbohne ist auf den Tisch unter allen die beste. Woferne sie in gutem Boden steht, und Platz genug hat, so wachsen eine große Menge sehr großer Saamenkörner. Nimmt man sie jung ab, so schmeckt sie viel süßer und besser, als sonst eine andre Gattung. Doch muß man alle die Pflanzen, die nicht vollkommen gut, und vielleicht untermengt sind, sorgfältig ausraufen, und nachgehends alle gute Bohnen, von den schlechten heraus-

herauslesen, wenn sie aus den Schoten herausgenommen werden. — Da diese Bohne den Frost nicht so gut, als andere Gattungen verträgt, so wird sie nicht leicht vor Weyhnachten gepflanzt, und insgemein zu der großen Aussaat gebraucht, die im Brach- und Heumonate eingesammlet wird.

Nach der gewöhnlichen Einrichtung der Gärtner werden alle frühzeitigen Bohnen an warme Ränder neben Mauern, Zäune und Hecken gesteckt. Diejenigen, die man als die erste Jahresfrucht erbauen will, werden immer in einzelnen Reihen dicht an den Zaun hinan gesteckt. Allein es ist schon oben gesagt worden, k) daß man keine Gewächse von dieser Gattung gar zu dicht an eine Mauer hinan bringen soll. Hier ist es auf doppelte Art unbesonnen. Denn Bohnen haben sehr viele und lange Wurzeln, sie saugen bekannter maßen das Erdreich aus, und machen, wenn sie groß werden, sehr vielen Schatten. Daher thun sie an den Obstbäumen, vor welchen sie gepflanzt werden, ganz sicher mehr Schaden, als sie an sich selbst einbringen. Es ist also viel besser, grüne Hecken mitten in den Gärten zu ziehen, und die frühzeitigen Bohnen und Erbsen daran zu legen. Daselbst sind sie mit mehrerer Sicherheit und Bequemlichkeit gegen den Frost geschützt, und können ohne die geringste Gefahr ihrem Wuchse gemäß daran in die Höhe gezogen werden.

Bohnen, die man zeitig im Weinmonate steckt, gehen vor dem Mittel des Wintermonats auf. Sobald sie ohngefähr zween Zolle hoch sind, wird die Erde sorgfältig an ihre Stengel hinan gehackt. Dieses muß unter der Zeit, da sie höher wachsen zwey bis dreymal wiederholt werden, damit sie einen Schutz gegen den Frost haben. Ist der Winter streng, so erfordert es ferner die Nothdurft diese Bohnen mit Erbsenstroh, oder andern leichten Dingen zuzudecken, damit sie auch dadurch gegen

k) S. 20. u. f.

gegen die strenge Witterung verwahrt werden. Allein in gelindem Wetter ist es nöthig, diese Decke wegzunehmen, weil die Gewächse außerdem schwach und dünne aufwachsen, und folglich nicht gut tragen. Daß der Frost nicht bis auf die Wurzel hinunter dringt, kann man auch damit verhüten, wenn man die obere Fläche des Erdbodens mit Gerberlohe bedeckt.

Wenn die Bohnen ohngefähr einen Fuß hoch sind, wozu es im Frühlinge beyzeiten kommen kann, so müssen sie durch einen Bindfaden, der auswendig an ihnen weggezogen wird, so dicht als möglich an der Hecke hinan gezogen werden. In dieser Verfassung sind sie vor dem Morgenfroste in Sicherheit, der gar oft im April so heftig ist, daß er Bohnen, die man nicht auf solche Weise in Acht nimmt, ganz nieder auf die Erde drückt. Zu solcher Zeit müssen auch alle Ausläufer aus den Wurzeln sorgfältig abgenommen werden, weil sie außerdem die Gewächse an ihrem Wachsthume hindern, und machen, daß sie nicht so zeitig tragen. Wenn die Blüten der Bohnen unten an den Stengeln anfangen sich zu öffnen, so werden die Spitzen oben abgeknippen, damit die ersten Schoten dran bleiben, und desto eher reif werden. Diese Regeln muß man nur wohl beobachten, und die Bohnen von Unkraute, und allen andern Gewächsen rein halten, so darf man sich wegen ihres Fortkommens eben keine Sorge machen.

Doch um gegen allerhand Zufälle, die solchen frühzeitigen Bohnen wiederfahren können, sich in gehörige Verfassung zu setzen, ist es gleichwohl rathsam, drey Wochen nach dem erstenmale, noch einmal Bohnen zu säen, und so alle drey oder vier Wochen bis in den Hornung fortzufahren. Für solche, die nicht eher, als am Ende des Winter- oder am Anfange des Christmonats gesteckt werden, ist ein schräger Damm, der von einer Hecke entfernt liegt, schon genug. Denn sie gehen vor Weyh-

nachten nicht auf, das Wetter mag auch noch so gelind seyn; daher stehen sie nicht so sehr in Gefahr, als andre, die früher gesteckt werden, sonderlich wenn die Erde zur Verwahrung gegen den Frost mit Gerberlohe bedeckt wird.

Bohnen, die man am letzten steckt, müssen ohngefähr jedesmal in vierzehen Tagen hinter einander von dem Hornung, bis in das Mittel des Maymonats gesteckt werden. Nach diesem ist es für solche Hülsenfrüchte zu spät, es müßte denn das Erdreich sehr fest und feucht seyn. Denn die späten Bohnen, die auf warmen, trocknen, und leichten Boden stehen, entkommen kaum dem schwarzen Ungeziefer, welche man gemeiniglich die schwarzen Delphine nennt. Diese setzen sich oben an, nehmen den obern Theil ihrer Stengel gänzlich ein, und machen, daß sie bald eingehen.

Die vornehmsten Behutsamkeitsregeln, in Ansehung der spaten Bohnen, sind ohngefähr diese: Die spätsten werden in den feuchtesten und festesten Boden gesteckt, weil auf trocknem Boden selten etwas draus wird, es müßte denn ein feuchter Sommer seyn. Man muß alles Unkraut und andere Gewächse ausjäten, weil sie ihnen sonst die Nahrung entziehen. Man muß die Erde an ihnen herum erhöhen, wenn sie nach gewöhnlicher Art bestellt werden. Noch besser ist es, das Erdreich zwischen ihnen recht tüchtig, tief und öfters nach der Einrichtung in der neuen Wirthschaft aufzulockern; l) wenn sie anfangen zu blühen, muß man die Spitzen abkneipen, wie schon vorher, nebst Anzeigung der Ursache davon, gemeldet worden ist. Weiter setzt man die am zeitigsten ausgepflanzten Gewächse am engsten zusammen, wenn etwan diese oder jene darunter ausgehen sollte. Endlich räumt man den größten Bohnen zu ihrem Wachsthume den meisten Platz ein. Herr Miller ermahnet mit gutem

l) S. B. II. S. 411.

tem Grunde aus eigner Erfahrung, daß man diese Regeln aufs genaueste beobachten solle. m) Zu einer einzelnen Reihe von den das erste, und das zweytemal ausgepflanzten Bohnen, die niemals von der großen Gattung sind, bestimmt er zwischen jede Bohne zween Zolle, und für die zum dritten und vierten male ausgepflanzten drey Zolle. Werden sowohl jene, als diese in Reihen auf einen Damm gesetzt, so muß, nach seiner Anweisung, der Raum zwischen den Reihen wenigstens allemal drey Fuß weit seyn. Für die Windsorbohne muß die Entfernung wenigstens zwischen den Reihen vier Fuß ausmachen, und die Bohnen selbst verlangen es, wenn sie recht viel tragen sollen, daß sie in den Reihen fünf bis sechs Zolle von einander stehen. n)

Um Saamen von Gartenbohnen zu bekommen, wird eine gewisse Anzahl von Reihen mit Fleiß, nach Beschaffenheit der zu erlangenden Menge, an einen besondern Ort gesetzt. Es wird mit ihnen eben also verfahren, als mit andern, die für den Tisch bestimmt sind, nur daß man davon keine Bohne abnehmen darf. Denn was späte nach wächst, wird niemals so groß und schön, als die ersten Bohnen. Eben so wenig dürfen zwo verschiedene Gattungen neben einander an einem Orte zu Saamen stehen, immaßen er sonst durch die Vermischung des beyderseitigen Fruchtmehls verderbt werden möchte. Wer seine Gattungen ganz rein behalten will, derselbe muß darauf sehr sorgfältig Achtung geben. Sonderlich werden zu den frühzeitigen Gattungen die schönsten unter solchen Pflanzen, die am zeitigsten in die Höhe gewachsen sind, zu Saamen aufgehoben; wiewohl wenig Leute dieses gern thun, weil alsdenn damit das meiste Geld verdient wird.

Sobald

m) Gardener's Dict. Art. *Faba*.
n) Siehe wiederum B. II. S. 411.

Sobald der Saamen ganz reif ist, müssen die Stengel ausgerauft, und an einen Zaun, den die Sonne bescheint, zum Abtrocknen gerade in die Höhe gestellt werden. Es ist nöthig, sie daran immer um den zweyten oder dritten Tag umzuwenden, damit sie an einem Orte so gut, als an dem andern trocken werden. Nach diesem kann man sie ausdreschen, rein machen, und zum Gebrauche aufheben. Es geht auch an, die also abgetrockneten Bohnen gleich mit den Schoten in einer Scheune oder an einem andern trocknen Orte über einander zu werfen, und nach seiner Gelegenheit auszudreschen. Will jemand die erbaueten Früchte nur zu eigenem Gebrauche, und nicht zum Verkaufe haben, so kann er die Bohnen gar geschwind mit der Hand ausmachen, und darf um so viel weniger befürchten, daß sie durch den Dreschflegel zerschmissen werden. Indessen mag es jeder machen wie er will, so gebührt es sich doch allemal, den schönsten Saamen heraus zu suchen, weil daraus die besten Gewächse wachsen. Was auf die Seite geworfen wird, kann man dem Viehe geben.

Bohnen schlagen, wie alle andre Gewächse, aus der Art, wenn einerley Saamen hinter einander lang auf einerley Erdboden gesäet wird. Desgleichen wächst auch daran in etlichen Jahren lange nicht so viel, als das erstemal. Es ist also am besten, wenn mit dem Erdboden und mit der Gattung so oft, als möglich, geändert wird. Denn auf diese Art bleiben die Bohnen in ihrer Art gut, und tragen reichlich Früchte.

Bunte Schmink- oder Franzbohnen stehen gern in einem warmen, leichten, fruchtbaren, und sehr trocknen Boden. Sie sind zu zart, als daß sie vor dem Mittel des Aprils in freyem Felde gesäet werden können. Denn woferne kalte und nasse Witterung einfallen sollte, so würde der Saamen, aus welchem sie lediglich erbauet werden, bald verfaulen. Giebt es Morgenfröste, wie

es

es gar oft auch wohl in den ersten Tagen des Maymonats geschieht, so stehen die jungen Gewächse sehr in Gefahr zu erfrieren. Die beste Art also, diese Bohnen zeitig zu haben, ist diese, daß man sie, wenn nicht Glaßfenster genug, sie zuzudecken, vorhanden sind, ohngefähr gegen das Ende des Märzmonats oder im Anfange des Aprils in sehr engen Reihen auf ein gelindes Mistbeet aussäet; das leztere muß aber gerade so warm seyn, daß es die Gewächse treibt. Ueber dieses Beet steckt man gebeugte Stecken, damit es des Nachts, oder in schlimmen Wetter zugedeckt werden kann. Sobald die Pflanzen ihr dreyblättrichtes Laub auszubreiten angefangen haben, werden sie sorgfältig ausgehoben, und in wohl gegrabne, und gut in Sicherheit stehende Ränder, wo gute Erde liegt, versetzt. Pflanzt man sie in trockner Witterung, so werden sie ein wenig begossen, damit sie desto eher einwurzeln. Mit ihrer Bestellung ist es eben so, wie mit denen, die in freyer Luft gesäet werden. Doch ist zu merken, daß die versetzten Bohnen selten so groß wachsen, auch nicht so viel tragen, als andre, die nicht weiter gesetzt worden sind. Indessen lassen sie sich wenigstens vierzehen Tage eher abnehmen.

Von dieser Art der Bohnen werden die kleine weisse Zwergbohne, die schwarze Zwergbohne, und die leberfarbene Bohne am meisten als frühzeitige Bohnen gesäet. Diese sind unter allen am bequemsten, auf Mistbeeten, oder in deren Ermangelung auf schönen warmen Rändern zu säen. Ihre Stengel wachsen niemals sehr lang, und daher kann man sie viel dicker säen, als andre von der größern Sorte. Sie brauchen auch nicht gestengelt zu werden. Ohngefähr mitten im April muß man sie säen, und wenn sie nicht von den obengemeldeten Morgenfrösten verderbet werden, so sind sie zum Gebrauche vierzehen Tage eher, als die andern Gattungen bequem.

Die Art, sie im freyen Felde zu pflanzen, ist diese: Man macht mit einer Hacke seichte Furchen, ohngefähr drey Fuß von einander. In diese läßt man den Saamen etwan zween Zolle weit von einander fallen. Dann ziehet man die Erde mit einem umgekehrten Rechen drüber weg, daß der Saamen ohngefähr einen Zoll tief liegt. Ist die Witterung günstig, so gehet er in Zeit von einer Woche auf. Sobald die Gewächse sich recht gerade in die Höhe gerichtet haben, wird zu der Zeit, da das Erdreich trocken ist, ganz behutsam ein wenig Erde drüber weggebreitet, damit ihnen durch scharfe Winde kein Schaden geschieht. Dabey aber muß man sich in Acht nehmen, daß man ihre Saamenblätter nicht bedeckt. Die einzige Mühe, die man nach diesem daran wenden muß, besteht darinnen, daß man sie von Unkraut rein hält, bis sie Schoten bekommen. Diese muß man zwey bis drey mal die Woche über sorgfältig ablesen. Denn wenn sie nur ein klein wenig zu lang am Stocke stehen, so werden sie hart und zähe, die Bohnen darinnen werden zur Speise zu groß, und die Gewächse selbst werden dadurch sehr entkräftet.

Die Batterseebohne ist etwas frühzeitiger, als die Canterburybohne; hingegen trägt die letztere eine längere Zeit Schoten. Beyde haben einen bessern Geschmack, als jene von den drey erstern Gattungen. Sobald sie aber zu groß wachsen, werden sie sehr zähe und holzicht.

Die Verkaufgärtner um London erbauen sehr oft zwo oder drey Gattungen von sehr zeitigen Franzbohnen. Denn diese bekommen gerade Stengel, haben nichts nöthig, woran sie sich anhalten dürfen, treiben keine sich herumschlingende Gäbelchen aus, erfordern die wenigste Mühe und Arbeit, und tragen zu gleicher Zeit die meisten Schoten. Sie stehen aber in der Güte weit unter den übrigen. Eine besonders von diesen Gattungen, mit

den

den schwarz- und weißsprenklichten Körnern hat einen unangenehmen Geschmack, und wird, wenn man sie kocht, weich und mehlicht.

Wer das zweyte mal Franzbohnen säen will, derselbe muß es mitten im Maymonate thun Die besten Gattungen dazu sind die Bohne mit der Scharlachblüte, welche, wenn man sie gehörig stengelt, zwölf bis vierzehn Fuß hoch wächst: Eine weisse Bohne von eben der Gestalt und Größe, welche nur eine veränderte Gattung von der Scharlachbohne zu seyn scheint; und die große, weisse, holländische Schminkbohne, welche eben so hoch, als die beyden vorhergehenden, wächst, und daher eben wie jene wohl gestengelt werden muß, damit sie sich nicht auf der Erde herum schlingt, wo sie gar leicht verderben würde. Die allerwohlschmeckenste ist die Bohne mit der Scharlachblüte, und die weisse Bohne, die zu eben dieser Gattung gehört. Diese sind auch die allerhärtsten; denn ohngeachtet sie nicht so frühzeitig, als manche von der Zwerggattung kommen, (wiewohl sie auch kaum vierzehen Tage später als die Batterseeschminkbohne sind, wenn man sie in einerley Lage und Boden säet,) so fangen sie doch an, vor dem Abschiede der frühen Gattungen, vollauf zu tragen, und fahren also fort, bis der Frost im Herbste sie an ihrem fernern Wachsthume hindert. Daher sind sie allen andern Gattungen vorzuziehen. Ist ja noch einiger Unterschied, in Ansehung der Güte, zwischen der Scharlach- und der großen weissen Bohne, so behält die erstere den Vorzug, weil sie selten zähe Schoten bekommt. Sie kocht sich auch grüner, und schmeckt, auch wenn sie alt wird, allemal besser, als die jungen Schoten von den frühzeitigen Gattungen dieser Frucht.

Diese größern Gattungen von Franzbohnen müssen 6, 8 und mehr Zolle von einander stehen. Die Reihen müssen wenigstens 4 Fuß weit seyn. Denn da sie sehr hoch wachsen, so würde sonst in die mittlern Reihen keine

Sonne

Sonne und Luft hinein kommen. Auf solche Weise bleibt auch Platz genug, die Erde dazwischen nach den Grundsätzen der neuen Wirthschaft aufzulockern; indem wir dasjenige beobachten, wodurch Herr Eyma, einer von des Herrn Duhamels guten Freunden, wie wir bereits gesehen haben, o) nicht nur viel mehr Bohnen als andere, welche sich nach der gewöhnlichen Art richteten, sondern auch viel schönere, als er sonst jemals gesehen hatte, erbauete. Sobald diese Gewächse etwan 4 Zolle hoch sind, werden an ihrer Seite 8 oder 10 Fuß lange Stangen in die Erde gestoßen; an diesen laufen sie bis oben hinan, und tragen von unten bis oben hinaus vollauf Früchte.

Um den besten Saamen von diesen Gewächsen zu bekommen, werden das ganze Jahr hindurch etliche von den schönsten Reihen unangetastet gelassen. Denn die spätern Schoten sind niemals so lang, und schön, als die zuerst gewachsenen, sie geben auch nie eben so guten Saamen. Wenn er reif ist, werden die Gewächse in trocknem Wetter ausgerauft, und breit in die Sonne gelegt, daß sie abtrocknen. Sodann werden die Bohnen ausgedroschen, und an einem trocknen Orte aufgehoben.

Die Deutschen, Franzosen, Holländer und Niederländer heben zum Winter eine große Menge großer weisser holländischer Schminkbohnen abgetrocknet auf. Sie kochen dieselben, und machen daraus ein ganz gutes und kräftiges Gerichte. In römischkatholischen Ländern ist dieses unter dem gemeinen Volke die Fastenzeit über ein sehr wichtiges Nahrungsmittel.

Linsen sind ebenfalls eine sehr ansehnliche und nicht üble Fastenspeise. Die beste Saatzeit für sie ist auf trocknem Erdboden der März, und auf nassem der April. Sie gerathen am schönsten, wenn sie, wie die Erbsen, Reihenweise gesäet werden, und wachsen auf einem mittelmä-

o) S. B. II. S. 407.

telmäßigen, oder vielmehr dürftigem Boden ganz erstaunend. In gar zu gutem Lande stehen sie zu geil, und haben nicht leicht viele Körner. Zwischen den Reihen muß so viel Platz seyn, daß man die Erde aufhacken kann, damit theils der Erdboden aufgerührt, theils das Unkraut getilgt wird. Denn ob schon Linsen in andern Umständen ziemlich hart sind, so wie alle Gattungen von Wicken, worunter sie eigentlich gehören, so würden sie doch in ihrem Wachsthume zurück gesetzt, wenn viel Unkraut über sie die Oberhand behalten sollte, wie solches gar leicht geschehen kann, wenn diese Gewächse, wovon die gemeine Gattung selten anderthalben Fuß hoch wächst, eine lange Zeit verabsäumet werden sollten. Die französischen Linsen sind sowohl im Strohe, als in den Körnern, zweymal so groß, als die gemeine Gattung. Wenn die Linsen reif sind, werden sie abgeschnitten, ausgedroschen und aufgehoben, wie die Erbsen.

In den Schoten der Linsen befinden sich selten mehr, als zwey oder drey Körner. Sie sind rund, glatt und flach, doch in dem Mittel dicker, als am Rande, und wenn sie lange an einem trocknen Orte liegen, so werden sie außerordentlich hart. Die weisse Linse wird zur Speise für die Menschen am meisten geachtet. Die gelbe erbauet man hauptsächlich für das Vieh, und folglich im Felde, in welcher Absicht auch bereits im ersten Bande davon gehandelt worden ist. p)

Erbsen wachsen im fruchtbarsten Erdreiche am geschwindesten, und größten; allein auf einem Erdboden von gemeiner Art erbauet man die lieblichsten und süßesten. Es ist am besten, sie reihenweise zu säen, und dazwischen so viel Platz zu lassen, daß der Erdboden gehackt, gegraben, oder sonst aufgelockert werden kann. Denn

p) S. S. 533.

Denn wir haben bereits gesehen, q) wie viel Gutes diesen Pflanzen wiederfährt, wenn sie nach den Grundsätzen der neuen Wirthschaft gewartet werden; diese sollte bey diesen sowohl als bey andern Gewächsen, wo man keinen Pflug oder Pferdehacke anbringen kann, mit einem Grabscheite verrichtet werden. Der Platz zwischen den Reihen muß also nach der Größe, die sie in ihrem Wachsthume erreichen, eingerichtet seyn. Die Furchen, worein sie gestreuet werden, macht man ohngefähr zween Zolle tief. Diese Arbeit geht am geschwindesten von statten, wenn man mit einer kleinen Hacke nach einer Schnure auf dem Erdboden hinfährt, und die Furche öffnet, sodann die Körner hineinfallen läßt, und mit Hülfe eines Rechens zustreicht. Auf diese Weise werden sie gut, und gleich zugedeckt. Dieses ist ein wichtiger Umstand, weil sonst, wenn etwas davon bloß über der Erde liegt, Mäuse, Krähen, Tauben und andre Vögel herzugelockt werden, welche alsdenn gar bald die andern Körner zu finden wissen, und die ganze Saat zu Schanden machen. Die meiste Mühe an ihnen nach der Saat besteht darinnen, daß man die größern Gattungen, die es nöthig haben, stengeln, die Gewächse von Unkraute rein halten, und die Erde daran erhöhen muß. Beyde leztern Stücke von ihrer Bestellung lassen sich sehr leicht, geschwind, und mit Nachdrucke bewirken, wenn man mit einem kleinen Pfluge zwischen die Reihen hinein kommen kann.

Die verschiednen Gattungen der Gartenerbsen, die gegenwärtig in Engelland erbauet werden, heissen in der Ordnung, wie sie ihrem natürlichen Wuchse gemäß hinter einander abzunehmen tüchtig sind, die goldne Hotspur, die Charltonhotspur, die Readinghotspur, die Meistershotspur, die Esserhotspurerbse, die Zwergerbse, die Zuckererbse, die spanische Morottoerbse, die Nonpareilerbse, die

q) B. I. S. 521. u. f. u. B. II. S. 405, 406.

die Zuckerzwergerbse, die Sichelerbse, die Markerbse, die Rosen-oder Kronenerbse. Andre Gattungen, als die Ronzevalerbse, die gemeine weisse Erbse, die graue Erbse, die Dickerbse, und dergleichen große Wintererbsen, wie man sie insgemein nennt, finden selten an einem andern Orte, als im Felde Platz, und wie man mit ihnen verfahren müsse, habe ich schon in meinem ersten Bande angezeiget. r) Hier aber darf ich nicht unerinnert lassen, daß unterschiedne Gattungen, denen die Gärtner und Saamenleute besondere Namen gegeben haben, weiter nichts als Veränderungen von einerley Gattung sind, die in wenig Jahren wiederum ihren vorigen Zustand erlangen, wenn man nicht sehr sorgfältig mit ihnen umgeht. Bloß damit kann man sie erhalten, wenn man diejenigen, welche zum Saamen bestimmt sind, zu der Zeit, da sie anfangen zu blühen, und zwar noch, ehe die Blüte aufbricht, aufmerksam betrachtet, und alle schlechten Pflanzen aus den guten heraus rauft, damit das Fruchtmehl von den erstern nicht etwan die letztern beschwängert, und dadurch ihnen eine andre Gestalt giebt. Dieser besondern Sorgfalt, und der Aussonderung solcher Gewächse, die am zeitigsten blühen, hat man es hauptsächlich zu danken, daß es mit der Wartung der Erbsen seit einigen Jahren um London herum sehr weit gebracht worden ist. Durch die Fortsetzung eben dieser emsigen Bemühungen, es immer zu noch größrer Vollkommenheit zu bringen, werden hoffentlich noch mehrere Veränderungen von dieser überaus nützlichen Hülsenfrucht zum Vorscheine kommen.

Die Hotspurerbse, wie sie nach dem englischen Namen heißt, ist von Natur unter allen die zeitigste, und daher habe ich sie oben zuerst genennet. Allein die Gärtner um London erbauen durch die Kunst, mit Hülfe der Mistbeete, Zwergerbsen, welche andern zuvor kommen, die

r) S. S. 512. u. f.

die nach dem natürlichen Laufe der Natur wachsen. Zu solchem Ende säen sie ihre Zwergerbsen ohngefähr im Mittel des Weinmonats auf warme Ränder, unter Mauern und Hecken. Wenn sie aufgegangen sind, so werfen sie an ihren Stengeln herum die Erde gemächlich in die Höhe, wodurch sie gegen den Frost verwahrt werden. Daselbst lassen sie sie stehen bis gegen das Ende des Jenners, oder in den Anfang des Hornungs hinein. Unter der Zeit erhöhen sie immer nach und nach die Erde, je größer sie wachsen, und decken sie, wenn etwan strenge Fröste einfallen sollten, mit dürrem Strohe zu. Im Anfange des Hornung versetzen sie dieselben in ein Mistbeet, das mit gutem, neuen, warmen Miste zubereitet ist, doch also, daß die Hitze nicht zu groß wird. Diesen Dünger legt man, in wie ferne es noch früh, oder schon spat im Frühlinge ist, zween bis drey Fuß dick; hernach wird, 6 bis 8 Zolle hoch, leichte und frische, doch nicht gar zu geile Erde drauf geworfen. Sodann werden die Glaßfenster hinten etwan zween Fuß hoch, und vorne 14 Zolle tief darauf gedeckt; diese stellt man drey bis 4 Tage lang jeden Tag in die Höhe, damit die aufsteigenden Dünste sich heraus ziehen; und wenn das Beet weiter nichts, als eine mäßige Wärme in sich hat, so werden die Pflanzen so behutsam, als möglich, mit der Erde an ihren Wurzeln ausgehoben, und etwan einen Zoll von einander in Reihen, die zween Fuß weit sind, eingesetzt. Man giebt ihnen so lange, bis sie Wurzel gefaßt haben, Wasser und Schatten, und wenn die Witterung günstig ist, läßt man auch Luft dazu; denn sonst vertragen sie gar nichts, werden schimmelicht, und gehen ein. Die Stengel werden ebenfalls unter der Zeit ihres Wuchses gehäufelt, und vollkommen rein von Unkraute gehalten. Im Anfange muß man sie gemächlich begiessen, und sparsam mit dem Wasser umgehen. Denn durch gar zu viele Nässe möchten sie einen schlechten Geschmack

schmack bekommen, und bisweilen wohl gar der Stengel unten an der Erde wegfaulen. Wird sehr warmes Wetter, so werden die Glaßfenster den Tag über mit Strohdecken zugedeckt, damit die Pflanzen nicht von gar zu heftiger Sonnenhitze verletzet werden. Sobald sie anfangen Schoten zu bekommen, werden sie öfter und stärker, als vorher begossen. Denn zu solcher Zeit hat es mit ihrem Wachsthume beynahe ein Ende, und wenn man ihnen fleißig Wasser giebt, so wachsen daran desto mehr Schoten.

Hierzu wird vor allen andern die Zwergerbse erwählt, weil sie sich leichter, als sonst eine Gattung mit Glaßfenstern zudecken läßt. Daß man sie erst in ordentlichen Boden säet, und hernach in ein Mistbeet verpflanzt, geschieht deswegen, damit sie nicht zu stark wachsen, und in einem engern Raume desto mehr tragen.

Die Hotspurgattungen, die wir vorher genennt haben, sind bloß in ihrem frühern oder spätern Wuchse verschieden. Die goldne und die Charltonhotspurerbse sind die frühzeitigsten, und kommen gleich hinter den Zwergerbsen, die in Mistbeeten erzeuget werden. Doch hier muß ich anmerken, daß beyderley Gattungen von Hotspurerbsen vor andern sehr gern aus der Art schlagen, und später Schoten bekommen, wenn sie in einerley Erdboden drey oder vier Jahre hinter einander erbauet werden. Daher ist es am besten, wenn man alle Jahre mit dem Saamen ändert, und allezeit solche vorzieht, die aus einer kältern Lage, und von schlechterm Boden kommen, als der Ort beschaffen ist, wo sie hingesäet werden. Denn solche wachsen im Frühlinge am zeitigsten. Werden sie aus der Ferne geholt, so gerathen sie desto besser.

Diese Erbsen müssen ebenfalls, ohngefähr 14 Tage später, als die vorigen, das ist, gegen das Ende des Weinmonats auf warme Ränder gesäet werden. Wenn die Gewächse etwan ein paar Zolle hoch sind, so wird

nach oben gegebner Anweisung die Erde um sie herum erhöhet, damit die Pflänzchen nicht erfrieren. Ist der Winter sehr kalt, so deckt man sie mit Stroh, oder einer andern leichten Decke zu. Sobald aber das Wetter anfängt gelind zu werden, muß diese Decke wegkommen, weil sie sonst zu schnell wachsen, und keine Kräfte bekommen. In der Zeit ihres Wachthums wird immer gejätet, und die Erde um sie herum erhöhet. Ueber die Blätter aber darf die Erde nicht wegreichen, immaßen sonst die Pflanzen besonders in nasser Witterung verfaulen. Beyderley Arbeit muß sehr sorgfältig im Frühlinge verrichtet werden. Und dieses ist ebenfalls die rechte Zeit zur Tilgung der Schnecken, die den Erbsen unter allem Gewürme den meisten Schaden zufügen. Den ganzen Tag stecken sie in den Löchern der Erde, neben den Stämmchen der Pflanzen, und des Nachts kommen sie hervor, und verderben zuweilen die ganze Saat. In feuchtem Boden haußen sie am ärgsten, wenn besonders dem Unkraute durch Vernachläßigung erlaubt wird, überhand zu nehmen. Aus diesem Grunde haben sie da, wo man die neue Wirthschaft gut treibet, am allerwenigsten Gelegenheit Schutz zu finden. Herr Miller s) achtet dieses für das sicherste Mittel, den Erdboden davon frey zu machen, wenn man ihn um die Gewächse herum rein abräumt, und sehr früh an einem schönen leidlichen Morgen, wenn dieses Ungezieser ausgekrochen ist, eine gute Partey Kalk löscht, und warm und sehr dick auf den Erdboden herum streuet. Dieser tödtet die Schnecken, wo er er auf sie fällt, und thut den Erbsen eben keinen Schaden, wenn sie nicht zu sehr damit überlästiget werden.

Wenn diese Erbsen gut fortkommen, so folgen sie sogleich hinter den Zwergerbsen auf dem Mißbeete. Sollte aber nichts daraus werden, so ist es rathsam, in einer Zeit

s) Gardener's Dict. Art. *Pisum.*

Zeit von zwo bis 3 Wochen noch zweymal Erbsen zu säen. Diese langen schon bis an den Frühling zu, und alsdenn kann man alle 14 Tage von eben dieser Gattung säen, und auf solche Weise dauern die frühzeitigen Erbsen das ganze Jahr hindurch.

Ohngefähr mitten im Hornung kann man etwas von der spanischen Morottoerbse, einer sehr tragbaren und harten Gattung auf einen freyen offenen Fleck säen, die man bald ins Haus brauchen will. Da sie von großer Art sind, so macht man die Reihen dazu vier Fuß von einander, und steckt die Erbsen darinnen etwan einen Zoll weit.

Hinter diesen wird etwan um das Ende des Hornungs entweder eben dieselbe, oder sonst eine große Gattung von Erbsen auf einen andern Fleck gesäet, und dergleichen Saat alle vierzehen Tage bis gegen das Mittel oder Ende des Maymonats fortgesetzt. Nur muß man den Erbsen nach dem Verhältnisse ihrer Größe in ihrem vollem Wachsthume den gehörigen Raum geben. Zu Markerbsen können also die Reihen nicht weniger als fünftehalben Fuß weit von einander stehen. Die Rosenerbse muß wenigstens in den Reihen 8 bis 10 Zolle weit stehen. Denn die Erbsen treiben, wie alle andere Gewächse, sehr in die Höhe, und tragen sehr wenig Früchte, wenn sie zu enge stehen.

Dergleichen größre Gattungen von Erbsen müssen nach obiger Anweisung sorgfältig gejätet und gehäufelt werden; wenn sie ohngefähr 8 oder 10 Zolle hoch sind, steckt man kleine Stengelchen unter ihnen herum, damit sie nicht auf der Erde herum kriechen, wovon diese Gattungen vor allen andern, besonders in nasser Witterung, leicht verfaulen. Wenn man sie also stengelt, so genießt man auch noch diesen Vortheil, daß die Luft zwischen ihnen frey durch kann. Dadurch erhalten sich die Blüten, daß sie nicht so leicht vor der Zeit abfallen, und

 solcher-

solchergestalt tragen sie viel reichlicher, als wenn sie auf der Erde herum liegen. Diese Anstalt hilft ferner dazu, daß Platz in den Reihen zu hacken bleibt, und man dazwischen hingehen, und die reifen Erbsen abnehmen kann.

Die Markerbse ist unter allen großen Gattungen der Erbsen im Geschmacke die beste, und wenn sie in gutem Boden steht, so bleibt sie bis zum Ende des Augusts gut. Andere großwachsende Gattungen können zum gemeinen Gebrauche in der Wirthschaft auch erbauet werden, weil viel daran wächst, und sie die größte Hitze ausstehen können. Allein die frühzeitigen Gattungen sind weit süßer. Es verlohnt sich also schon die Mühe, daß der Hausherr von diesen, und besonders von der frühzeitigen Hotspurerbse alle 14 Tage etwas säet, damit er wenigstens für seinen Tisch das ganze Jahr etwas hat.

Alle Zwergerbsen tragen vollauf, wenn das Wetter nicht gar zu trocken ist, indessen tragen sie selten sehr lang. Sie wachsen nicht leicht über einen Fuß hoch, oder über 6 Zolle breit, daher sind die Reihen von drittehalben Fuß weit genug von einander, daß man dazwischen jäten und hacken kann, und die Pflanzen dürfen nicht über einen Zoll weit stehen. Unter solche gehört die Sichelerbse, und die Zuckererbse, die in verschiedenen fremden Ländern stark erbauet wird. In Engelland aber macht sich selten jemand etwas damit zu thun, es müßte denn ein Herr es damit für seinen eignen Tisch aus Neugier versuchen. Die Schoten von diesen Erbsen sind krumm, und haben kein sonderlich Ansehen; dagegen schmecken sie sehr süß, wenn sie noch unreif gekocht werden, wie man sie ordentlich zur Speise braucht. Denn sie haben nicht, wie andre Erbsen, inwendig eine zähe Schale. Es wundert mich, daß diese Gattung von Erbsen auf unsern Märkten noch nicht sonderlich angetroffen wird. Vielleicht finden die Gärtner, welche ihre Sachen hieher zu Markte führen, nicht eben eine sonderliche Vergeltung für die Mühe

und Kosten, die sie anwenden müssen, die Vögel von diesen Erbsen zu verscheuchen, welche so begierig darauf sind, daß sie in kurzer Zeit mit einem ganzen besaeten Stücke fertig werden, wenn man nicht recht sorgfältig darauf Achtung giebt. Wenn diese Erbsen im April gesteckt werden, so taugen sie schon um Johannis zu essen. Ihre noch jungen Schoten und zarten Gäbelchen schmecken sehr angenehm unter dem Sallate, wie die Gäbelchen von dem Hopfen und Weine.

Bey der Aussaat der Erbsen ist als eine gemeine Regel zu merken, daß der Erdboden desto derber und feuchter seyn muß, je später sie gesäet werden.

Vierter Absatz.

Von Sallaten.

Gartenkörbel ist ein Sommergewächse, und wächst bloß aus dem Saamen, der schwarz, sehr klein, länglicht, und die Länge hin gestreift ist. Er kommt überall fort, er mag reihenweise, oder breit gesäet seyn. Doch reihenweise ist es wohl am besten, weil er sich leichter jäten und abschneiden läßt. Sonst geht man damit so, wie mit der gemeinen Petersilie um. Im Herbste ist es die beste Zeit ihn zu säen, gleich darnach, wenn der Saamen reif ist. Denn zu solcher Zeit wächst er am besten, und was davon in dieser Jahreszeit aufgeht, bleibt den ganzen Winter hindurch grün. Was hingegen im Frühlinge gesäet wird, geht selten alles auf, oder wenn es ja geschieht, so verwelkt es doch ganz sicher und geht ein, sobald die Witterung sehr warm wird. Was im Herbste gesäet ist, blühet im April, bringt den Saamen gleich darnach zur Vollkommenheit, und stirbt alsdenn ab. Wer diesen Saamen gehörig sammlen will, der-

selbe muß die Stengel abschneiden, sobald sie anfangen gelb zu werden.

Leute, welche dieses Küchengewächse in Suppen den Winter und Frühling hindurch gern essen, können es beständig hinter einander jung haben, wenn sie alle Monate den Sommer hindurch säen. Doch muß sich jedermann in Acht nehmen, daß er nicht aus Versehen statt Körbels das Sommergewächse **Myrrhis**, *) eine Gattung

*) Wir wollen hier von zwo Gattungen dieser schädlichen Pflanze die Beschreibung des Herrn **Millers** a) einrücken. Chaerophyllum flosculis omnibus fertilibus caule aequali des Herrn *Linnaeus* Sp. Plant. 258 Körbel, dessen Blüten alle fruchtbar sind, und der gleiche Stengel hat, ist bey C. Bauhin P. 160 Myrrhis sylvestris seminibus laevibus. Wilde Myrrhis mit glatten Saamenkörnern. Von Natur wächst dieses Kraut an den Rändern der Landstraßen und Felder an den meisten Orten in Engelland. Man heißt es immer Kuhpetersilie, wovon ich aber die Ursache nicht sagen kann. Denn es giebt wenig Thiere, die es eben gerne fressen, ausgenommen der Esel; immaßen man ihm einiger maßen die Eigenschaften des Schierlings, doch in nicht so hohem Grade zuschreibt. Es ist ein Unkraut, welches beyzeiten im Frühlinge von allen Wiesen weggeschafft werden muß. Denn es wächst unter allen frühzeitigen Gewächsen im Frühlinge am ersten in die Höhe. Daher sind die Blätter daran im Anfange des Frühlings beynahe zween Fuß hoch. Der Saamen von diesem Gewächse breitet sich sehr auf den Erdboden herum aus, und da die Wurzeln das ganze Jahr hindurch dauern, so kostet es oft sehr viele Mühe, dieses Unkraut wegzubringen.

Diese Gattung der wilden Myrrhis erwähne ich als eine Warnung für Hauswirthe. Folgende Gattung ist diejenige, die man am allerleichtesten für Körbel zu seinem Schaden ansehen kann.

Beym Linnäus Sp. Plant. 258 heißt sie: Chaerophyllum caule laevi geniculis tumidis, Körbel mit glattem Stengel und dicken Knoten. Sie heißt auch Myrrhis tuberosa

a) Gardener's Dict. Art. *Chaerophyllum*.

tung von wildem Körbel in die Hände bekommt. In Engelland gieng es einigen holländischen Soldaten im Jahre 1745 so unglücklich, daß sie daran sterben mußten. Eben dieses wäre nach der Zeit auch dem verstorbenen Doctor Schomberg durch Unwissenheit oder Unvorsichtigkeit seines Kochs bald so gegangen; doch dieser vortreffliche Arzt half sich selbst wieder.

Zipollen werden lediglich durch den Saamen fortgepflanzet, der im März gesäet, und im August reif wird. Dieser wird aufzuheben für den besten geachtet. Sonst kann man ihn fast zu allen Zeiten des Jahres säen. Allem Vermuthen nach sind es aus der Art geschlagene Zwiebeln, und davon nur in so ferne unterschieden, daß sie an der Wurzel keine Zwiebel bekommen, sondern verschiedene gerade Blätter austreiben; diejenigen, an welchen die meisten wachsen, hält man für die besten. Sie werden eben so wie die Zwiebeln gewartet, dünne gemacht, und wohl ausgejätet. Auch in sehr trockenem Sommer wachsen sie ganz entsetzlich, wenn sie in gute Erde gesetzt, und wohl begossen werden. Die rötheſten, härtesten und mürbsten achtet man für die schönsten.

Sie

berosa et nodosa conyophillon. Mor. Umb. 67 Höckerichte und knotichte Myrrhis mit dem Schierlingblatte. Von Natur wächst dieses Kraut in Hungarn und Istrien, und hat eine dicke knotichte Wurzel, aus welcher etliche Blätter ausschlagen, die mit dem wilden Körbel eine große Aehnlichkeit haben, und sich flach auf der Erde hin ausbreiten. Die Stengel wachsen 6 bis 7 Fuß hoch, und haben purpurrothe Flecken. Die Blätter haben mit jenen unten am Erdboden einerley Gestalt. Die Knoten an den Absätzen der Stengel schwellen an allen Seiten auf, wo eines von diesen getheilten Blättern steht. Oben auf dem Stengel stehen kleine weisse Blumen, aus welchen lange schmale Körner wachsen. Im Brachmonate blüht es, und im August wird der Saamen reif.

Sie haben die besondere Tugend, daß sie Lust zu essen erwecken.

Herr Miller hat verschiedene male Zipollen gepflanzt, die er außer Landes erhalten hatte. Er fand aber, daß sie niemals von den unter dem Namen welscher Zwiebeln hier bekannten Gewächsen unterschieden waren. Daher achtet er sie auch für einerley, ob sie schon verschiedentlich benennt werden. b)

Schnitlauch kommt in leichtem guten Boden am besten fort. Er wird dadurch fortgepflanzt, daß man die Wurzeln zerschneidet, welche niemals zu Zwiebeln werden. Die beste Zeit, sie zu stecken, ist im März. Wiewohl man es auch im Herbste thun kann, da sie sehr hart sind. Im letztern Falle treiben sie Blätter aus, die sich schon zeitig im Frühlinge in der Wirthschaft brauchen lassen. Selten wachsen diese Blätter höher als 6 Zolle, und sind sehr schmal und dünne, doch wird dieses Gewächse bloß ihretwegen erbauet. Ehemals wurden sie sehr gesucht, und im Frühlinge unter den Sallat gemischt, weil Schalotten oder welsche Zwiebeln schärfer am Geschmacke sind. In gutem Erdreiche dauert dieses Kraut 3 bis 4 Jahre, ohne daß man es versetzen, oder sonst etwas daran thun darf, außer, daß man die Erde um dasselbe herum von Zeit zu Zeit auflockert, das Unkraut auf die Seite schafft, und etwan in großer Hitze zu manchen Zeiten ein wenig begießt.

Scharley, oder Scharlachkraut wird aus dem Saamen erzeugt, der zur Frühlingszeit in gute Gartenerde gesäet wird. Wenn die Pflanzen so groß sind, daß man sie versetzen kann, so werden sie auf Beete gepflanzt, und daselbst wenigstens einen Fuß weit von einander gesetzt. Soll mehr als eine Reihe gepflanzt werden, so muß es auf einem freyen Stücke Landes in gleicher Weite geschehen, und zwischen den Reihen muß wenigstens zween Fuß

b) Gardener's Dict. Art. *Cepa.*

Fuß Platz seyn. Wenn sie einmal Wurzel gefaßt haben, so ist weiter keine Mühe an sie zu wenden nöthig, als daß das Unkraut ausgejätet wird. Indessen befördert es ihr Wachsthum gar sehr, wenn der Erdboden um sie herum gut aufgelockert wird. Im darauf folgenden Winter und Frühlinge lassen sich die Blätter, als das einzige, was man davon brauchen kann, abnehmen. Im Sommer blühen sie, tragen Saamen, und gehen ein. Daher muß man alle Jahre aufs neue junge Gewächse ziehen. Die Zurichtung der Scharleyblätter ist diese, daß man sie in Butter eintaucht, und in der Pfanne braten läßt. Sie werden für etwas sehr stärkendes geachtet. Mit den Blüten von einer Gattung dieses Gewächses *) geben die Holländer dem Rheinweine, der in Dortrecht zugerichtet wird, einen Geschmack.

Kresse ist von verschiedener Gattung. Doch die gemeine Gartenkresse, die indianische Kresse, und die Wasserkresse sind die gewöhnlichsten zur Speise.

Die gemeine Gartenkresse wird allenthalben als ein Gewächse zu Sallat erbauet, und sonderlich im Winter hoch geschätzt, weil es eines von den hitzigsten Gewächsen ist. Man erzeugt sie lediglich aus dem Saamen. Soll sie im Winter wachsen, so säet man sie auf ein gelindes Mistbeet, und verwahrt sie wider starken Regen und Frost, welches beyderseits ihren Untergang zu dieser Jahreszeit befördert. Will man sie aber erst im Frühlinge

*) Nemlich von der Sclarea foliis cordato-sagittatis serratis acutis. Scharley mit herzförmigen gekerbten Blättern, die spitzige Zacken, wie eine Säge haben. Unsere gemeine Gartenscharley, dem Ursprunge nach ein syrisches Kraut, ist Sclarea foliis rugosis oblongo-cordatis serratis, floribus calice longioribus concavis acuminatis. Scharley mit rauchen, länglichten, herzförmigen, gezackten Blättern, an welchen die Blätter der Blüten hohlgebogen, spitzig, und länger, als der Kelch sind. MILLER's Gardener's Dict. Art. *Sclarea.*

Digitized by Google

linge säen, so wird sie auf warme Ränder gebracht, die gegen schneidende Winde geschützt sind. Den Sommer hindurch darf sie nirgends hin, als auf schattichte Ränder kommen. Dieses Kraut muß alle drey Tage aufs neue gesäet werden, weil es sonst gar bald zum Gebrauche zu groß wird, immaßen es zu solcher Jahreszeit sehr geschwind in die Höhe wächst. *)

In manchen Gärten wird eine gekräuselte Gattung von dieser Pflanze mehr aus Neugier, und Teller anzuputzen, als eines wirklichen Nutzens wegen erbauet. Denn die gemeine Gattung ist vollkommen eben so gut. Diese gekräuselte Kresse darf nicht ganz und gar so dick, als die andre gesäet werden, und wenn sie aufgehet, muß man sie da, wo sie zu dick steht, dünne machen, so daß die übrigbleibenden Pflanzen wenigstens einen halben Zoll von einander stehen, damit die Blätter Platz bekommen, sich auszubreiten. Diese gekräuselte Gattung unvermengt zu erhalten, werden alle Pflanzen, die dem Ansehen nach aus der Art schlageu möchten, sobald man sie wahrnimmt, ausgerauft.

Beyde Gattungen lassen sich am besten reihenweise säen, immaßen man sie alsdenn bey erforderlichem Gebrauche am leichtesten abschneiden kann. Der Saamen ist sehr klein, und muß nur ganz dünne mit Erde zugedeckt werden. Wenn der Saamen reif ist, und man ihn sammlen will, so werden die Gewächse aus der Erde ausgerauft, auf ein Tuch gebreitet, und zween oder drey Tage lang in der Sonne getrocknet. Hernach ist der Saamen ganz leicht heraus zu bringen, und muß an einem trocknen Orte aufgehoben werden.

Die

*) Herr Mortimer (Art of Husbandry. B. II. S. 154.) sagt, wenn Kresse mitten im August auf ordentliches Land gesäet wird, so halte sie den Frost aus, und diene im Winter zu Sallat.

Die indianische Kresse, (Nasturtium genennt, wiewohl eigentlich die Gartenkresse in der Kräuterlehre diesen Namen hat, und die gegenwärtige mit ihrem rechten Namen Tropaeolum heißt) ist ein Sommergewächse, und läßt sich nicht leicht anders, als durch den Saamen fortpflanzen. In Töpfen hält sie sich zwar auch den Winter hindurch, wenn sie in Gewächshäuser gesetzt wird, und kann daselbst durch Senker fortgepflanzt werden, wie dieses mit der Gattung geschieht, welche voll blühet. Doch ist dieses nicht die daran gewendete Mühe werth, da der Saamen alle Tage reif wird, und leicht Gewächse daraus erzeugt werden können. Oefters erbauet man sie in Mistbeeten gegen das Ende des Märzmonats, oder im Anfange des Aprils, aus welchen sie hernachmals versetzt wird. An Orten aber, wo sie stehen bleiben soll, muß sie im April gesäet werden. Sie machet in Küchengärten keine geringe Zierrath aus, und muß dahin kommen, wo sich die Stengel anlehnen können. Denn sie wachsen 6 bis 8 Fuß hoch, und haben ein sehr gutes Ansehen, wenn die Blüten völlig aufgeblühet sind. Die Kresse mit dunkelpomeranzenfarbichten Blüten, die ins Rothe fallen, ist gegenwärtig in Engelland nicht so häufig anzutreffen, als die größere Gattung mit der blaßgelben Blüte, welche wegen ihrer Größe vorgezogen wird. Diese Blüten haben, wie die Gartenkresse, einen scharfen Geschmack. Gemeiniglich putzt man damit die Gerichte an, und ißt sie auch oft unter Sallat. Sobald der Saamen daran reif wird, fällt er ab, und schmeckt eingelegt ganz vortrefflich. Manche Leute heissen ihn Capucinerkapern.

Die Wasser- oder Brunnenkresse wächst von Natur an Gräben oder Bächen, und wird im Frühlinge als ein Kraut zu Sallate sehr geachtet. Viele Leute ziehen sie allem andern Sallate, den man in dieser Jahreszeit haben kann, vor. Denn sie hat einen angenehmen scharfen

sen bittern Geschmack, und wird für ein vortreffliches Mittel wider den Scharbock, für eine Blutreinigung, für ein Abführungsmittel durch den Urin gehalten. Der Herausgeber der letzten Ausgabe von Herr Mortimers Wirthschaft sagt, c) Brunnenkresse frisch abgepflückt, und früh nüchtern gegessen, habe in der Schwindsucht Wunder gethan. Er giebt auch Jägern und andern, die in kalter Witterung ihre Zeit sehr im freyen Felde zubringen müssen, den gegründeten Rath, daß sie dieselbe an den Quellen, wo sie steht, aufsuchen und essen sollen, weil sie zur Erwärmung des Magens mehr, als alle gebrannte Wasser beytrage.

Brunnenkresse ist leicht zu erbauen, wenn man etliche unversehrte Pflanzen von dem Platze, wo sie natürlich wachsen, beyzeiten im Frühlinge mit allen daran befindlichen Wurzeln wegnimmt, in Schlamm setzt, und nach und nach Wasser darauf laufen läßt, daß zuletzt eine Art von Teiche wird, wenn man es nicht zu einem laufenden Wasser bringen kann: Wiewohl es wenig Güther von einiger Größe giebt, wo sich nicht ein Bach oder so etwas befindet, an dessen Rändern sie vollkommen gut fortkommt. Wenn sie eingewurzelt ist, vermehrt sie sich ganz erstaunend, sonderlich, wenn man sie das erste mal nicht abschneidet, sondern den Saamen darauf reif werden läßt. Denn dieser fällt aus ins Wasser, und veranlaßt nachgehends eine große Menge von Pflanzen. Ist das Wasser so tief, daß man sie nicht hinein setzen kann, und ist es kein laufendes Wasser, so thut man am besten, wenn man an die Orte, wo sie wachsen soll, etliche von den anderwärts hergenommenen Pflanzen auf die Oberfläche des Wassers gerade zu der Zeit wirft, wenn der Saamen zur Reife gelanget ist. Denn er wird daselbst vollends reif, und es wächst daraus Kresse in grosser Menge.

Unvor-

c) B. II. S. 153.

Unvorsichtige Leute haben sich gar oft an ihrer Gesundheit Schaden gethan, indem sie die Blätter von den herumkriechenden Wasserpastinaten statt der Brunnenkresse essen. Damit man es darinnen nicht zu seinem Unglücke versehen möge, so wollen wir hier anmerken, daß die Blätter von der rechten Brunnenkresse ziemlich rund, fast herzförmicht, klein, ein wenig an den Rändern gezackt, und an Farbe dunkelgrün sind. Hingegen sind die Blätter an den Wasserpastinaten länglicht, sehr spitzig, an den Rändern wie eine Säge, und an Farbe hellgrün.

Pfaffenblatt oder Mönchskopf ist von vier bis fünferley Gattungen, wächst von Natur im Felde, und wird als ein sehr beschwerliches Unkraut angesehen. Wenn die Wurzeln davon in ein Stück Gartenerde gesetzt, und Erde daran in die Höhe gelegt wird, so treiben sie sehr lange und zarte Keime aus, die manche Leute sehr gern als Sallat, ihres angenehmen bittern Geschmacks wegen essen. Wenn man aber den Saamen zur Vollkommenheit gelangen läßt, welcher leicht, weich, und daher von dem Winde leicht fortzuführen ist, so streuet er sich gar bald viel weiter aus, als es die Leute gern sehen.

Endivien, Cichorien oder Wegwart wird bloß aus dem Saamen erbauet, ist länglicht, an dem einen Ende breit, und an dem andern ein wenig rund, beynahe wie kleine Stückchen schmaler Stengel. Die weissen, grünen, und gekräuselten, welche man in Küchengärten erbauet, sind an Farbe weißlicht grün. Wilder Cichoriensaamen, der zur Arzney gebraucht wird, ist schwarz, doch von eben der Gestalt, wie der vorige. Alle Gattungen von Endivien achtet man für öffnende und harntreibende Gewächse. Sie kommen fast überall fort, doch am besten im tiefen, guten und wohl aufgelockerten Erdreiche. Das Verfahren ist mit allen einerley.

Die gekräuselte Endivie ist die Gattung, die am meisten zu Sallat für den Herbst und Winter gezogen wird,

und diese Jahreszeiten hindurch, so lange es die Witterung zuläßt, mit Hülfe folgender Anweisungen in vollkommen gutem Stande erhalten werden kann.

Das erste mal muß man Endivien ohngefähr mitten im Brachmonate säen. Säet man früher, so schossen die Gewächse, wenn der Boden besonders gut, und die Lage warm ist, gar gern in den Saamen, ehe die Gewächse so groß werden, daß man sie brauchen kann. Das zweytemal säet man sie im Anfange des Heumonats, und das dritte und viertemal ohngefähr um das Mittel eben dieses Monats. Die Gewächse von der jedesmaligen Saat werden in ihrem Wachsthume so verschieden seyn, daß auf einerley Beete dreyfacher Wuchs sich findet, und wer also dreymal hinter einander säet, wird das ganze Jahr hindurch in ununterbrochener Reihe fort seinen Tisch versorgen können.

Die Gewächse müssen wohl ausgejätet, und in trockner Witterung oft begossen werden, bis sie versetzt werden können. Ein Stück guter Boden, welcher der dahin zum verpflanzen bestimmten Anzahl von Gewächsen gemäß ist, muß alsdenn für sie dadurch zubereitet werden, daß er bis auf den Grund gegraben, und obenweg eben gemacht wird. Ist er trocken, so will es nöthig seyn, ihn gut zu begießen. Die größten Pflanzen werden zuerst von dem Beete weggenommen, und die kleinen bleiben stehen, bis sie zu Kräften gekommen sind. Diese erreichen sie gar leicht, da sie durch die Ausnehmung der größern mehr Platz bekommen, und hiermit werden sie auch zu verpflanzen tüchtig. Wenn sie aus dem Saamenbeete gezogen werden, muß man sich in Acht nehmen, daß man den Wurzeln keinen Schaden thut. Hernach darf man nur die Spitzen von den Blättern abschneiden, daß sie beynahe einerley Länge bekommen, und sich mit allen Wurzeln, die eben dahin gelenket werden, wo sich die Blätter zu wenden, ausbreiten; so werden diese kleinen

nen Behutsamkeitsregeln es dazu bringen, daß die Verpflanzung viel regelmäßiger wird, als wenn man alles oben und unten durch einander legt. Die Reihen, in welche man sie verpflanzt, müssen wenigstens einen Fuß von einander, und die Pflanzen in den Reihen zehen Zolle weit stehen. An die Wurzeln wird die Erde dicht angedrückt, und einen Abend um den andern begossen, bis sie eingewurzelt sind. Alsdenn muß man sie von Unkraute rein halten.

Woferne die im Saamenbeete gelassenen Pflanzen ebenfalls wohl begossen und ausgejätet werden, so kann man in zehen oder vierzehen Tagen noch einmal auspflanzen. Hernach darf man noch einmal so lange warten, so lassen sich die noch übrig gebliebenen auch vollends versetzen.

Die zuerst verpflanzten Gewächse lassen sich aufs allerlängste gegen das Ende des Augustsmonats so beschicken, daß sie weiß werden. Um dieses gehörig zu bewerkstelligen, müssen die Gärtner alle inwendigen Blätter der Pflanze in guter Ordnung zusammen in eine Hand fassen, und darnach die auswendigen gesunden über ihnen zusammen nehmen. Denn verfaulte und abgestorbene, die auf dem Erdboden aufliegen, werden abgerissen und weggeworfen. Die also zusammen genommenen Blätter legt man, so viel möglich, in der Ordnung, wie sie nach der Natur wachsen, so daß sie nicht quer über einander liegen. Wenn nun die ganze Staude also zusammen gefaßt ist, so werden die Blätter mit einer Weidenruthe, oder auch mit festem Baste zween Zolle unter der Spitze zusammen gebunden. Dieses muß in einem sehr trocknen Nachmittage geschehen, wenn mitten in der Pflanze sich nicht das geringste von Thau oder Regen befindet. Denn sobald sich die geringste Feuchtigkeit darinnen verhalten hat, so giebt es leicht Gelegenheit, daß die Pflanze verfault. Etwan eine Woche darnach wer-

den diese Pflanzen noch einmal um das Mittel herum gebunden, damit die Herzblätter nicht auf der einen Seite herausdrücken, wie dieses gar leicht geschehen kann, wenn sie stärker und größer werden. In solcher Verfassung werden sie in Zeit von 3 bis 4 Wochen nach ihrer ersten Zubindung ganz weiß seyn. Die größten Stauden werden allemal zuerst zugebunden. Wenn man also jede Woche einmal über das Beet gehet, und sie nach ihrer Größe nimmt, so halten die Gewächse eine längere Zeit aus, als wenn sie alle auf einmal zusammen gebunden wären. Denn wenn sie vollkommen weiß sind, so dauern sie sonderlich in nasser Witterung nicht länger als etwan zehen oder vierzehen Tage. Dieserhalben ist es desto rathsamer, schon angezeigter maßen zu verschiednen Zeiten zu pflanzen. Doch ist nicht zu vergessen, daß alle Gewächse von der letzten Saat unter Zäune, Hecken, und dergleichen des Frosts wegen gesetzt werden müssen. Ist der Winter streng, so muß man sie auch mit Erbsenstroh oder einer andern leichten Decke zudecken, die man in gelindem Wetter sorgfältig wegnimmt. Diese Ränder müssen ebenfalls so trocken seyn, als möglich; immaßen Endivien sehr leicht verfaulen, wenn sie den Winter über in feuchtem Boden stehen.

Nur die Gewächse von den zwo ersten Saaten müssen zusammen gebunden, und dadurch weiß gemacht werden. Denn wenn es im Weinmonate des Nachts kalt wird, und friert, so sind die Gewächse von der letzten Saat sehr in Gefahr zu verderben, wenn man sie ganz und gar über die Erde heraus stehen läßt, ohngeachtet man sie mit Erbsen oder anderm Strohe zubindet. Dabey thut man am allerbesten, wenn man sie an einem trocknen Tage heraus nimmt, mit einer Gartenhacke die Erde aufreißt, und die Gewächse an die Seiten der also erhöheten Erde ganz gerade anlehnt, daß sie gegen die Sonne zu liegen, und bloß die Pflanze mit ihrer Spitze

oben

oben über der Erde hervorragt. Wenn die Pflanzen also liegen, so dürfen sie sehr wenig Nässe ausstehen. Regen kann alsdenn an ihnen herum nicht stehen bleiben. Und ohngefähr in drey bis vier Wochen sind sie schon so weiß, daß man sie gebrauchen kann. Nach diesem aber werden sie sich nicht gar lange halten. Wer also immerfort dergleichen auf seinem Tische haben will, derselbe muß alle Wochen, oder höchstens in vierzehen Tagen einmal frische auf eben diese Art pflanzen. Woferne diese, welche von dem Saamenbeete weg verpflanzt worden, bis zum Hornung oder März erhalten werden, ehe man sie in die Verfassung bringt, daß sie weiß werden, so kann man ordentlicher Weise bis zum Anfange des Aprils, und noch weiter Endiviensallat haben. Die zuletzt verpflanzten dauern länger, als solche, die gerade vor dem Anfange des Winters verpflanzt werden. Denn durch die Zunehmung des Tages scheint die Sonne wärmer, und zieht die Feuchtigkeit, von welcher die Gewächse leicht verfaulen, immer mehr aus der Erde.

Wenn der weißgemachte Endiviensallat so groß ist, daß er sich brauchen läßt, so wird er mit einem Grabscheite ausgegraben; sodann nimmt man alle auswendigen grünen und abgestorbnen Blätter weg, und wäscht ihn zwey oder dreymal aus frischem Wasser, damit die Schnecken und Würmer, die sich gemeiniglich darinnen verkriechen, heraus kommen.

Woferne einige von den Gewächsen entweder vor, oder unter der Zeit, da sie weiß werden sollen, in die Blüthe wachsen, so müssen sie unverzüglich ausgerauft und weggeschmissen werden.

Um von den Endivien zum künftigen Jahre guten Saamen zu bekommen, sucht man etwan ein Dutzend von den größten, gesundesten und kräußlichsten Gewächsen von den Rändern, wo die zuletzt gesäeten Pflanzen hingesetzt worden sind, heraus, ehe das Uebrige davon in die

Erde zum weißwerden gesetzt wird. Diese ausgesuchten Pflanzen werden sorgfältig herausgenommen, wenn im Märzmonate das Wetter gelind ist, außerdem läßt sich diese Arbeit auch 14 Tage länger verschieben. Sodann verpflanzt man sie an einen wohl bedeckten Platz etwan 18 Zolle weit von einander in einer Reihe, die sehr nahe an der Mauer, Zaun, oder Hecke steht, doch auch nicht gar zu nahe, wenn es besonders eine Mauer ist, weil vom Froste und schneidenden Winden dicht an einer Mauer am meisten Gefahr zu befürchten ist. d) Diese Gewächse müssen sehr rein von Unkraute gehalten werden. Eine oder zwo Auflockerungen der Erde geben ihnen hernach eine große Munterkeit, und wenn die Stengel anfangen hoch zu werden, so muß an ihnen hin eine Schnure gezogen, und dieselbe an beyden Ecken entweder an einen Zaun, oder an ausdrücklich dazu eingeschlagne Pfähle befestiget werden, woran sie sich lehnen können.

Ohngefähr im Anfange des Heumonats fängt der Saamen an reif zu werden. Sobald als er völlig reif ist, schneidet man die Stengel ab, und legt sie auf ein Tuch an die Sonne, daß sie austrocknen. Nach diesem wird er ausgeschlagen, noch einmal in der Sonne getrocknet, und in Säcken oder Papier an einem trocknen Orte aufgehoben. Noch ein wichtiger Umstand, der hieher gehört, ist dieser, daß man eben nicht warten muß, bis an einer Pflanze aller Saamen reif wird, immaßen es nicht zu gleicher Zeit geschieht, und der am ersten reife und beste Saamen ausfällt und verloren geht, wenn man so lange warten will, bis der Ueberrest auch vollkommen reif wird.

Gartensallat von allen Gattungen wird lediglich aus dem Saamen erbauet, den er im ersten Jahre trägt, und hernach eingeht, wenn er nicht versetzt wird. Die gewöhnlicher maßen erbauten Gattungen im Küchengar-

ten

d) S. S. 20. f.

ten sind der ordentliche oder gemeine Gartensallat, der häuptichte Sallat, der cilicische Sallat, der braune holländische Sallat, der Aleppos allat, der Kaisersallat, der grüne Kapuzinersallat, der Versailles- oder gerade stehende weisse Cossallat, der schwarze Cos- der rothe Cos- der rothe Kapuzinersallat, der römische Sallat, der Prinzensallat, der königliche Sallat, und der ägyptische Cossallat.

Der erste darunter wird am gewöhnlichsten zu sehr frühzeitigem Gebrauche gesäet, damit man ihn mit andern kleinen Sallatkräutern vermischen kann. Es ist bloß ein aus der Art geschlagner häuptichter Sallat, oder dieser letztere ist ein Sallat, der durch oft wiederholte gute Bestellung zu größrer Vollkommenheit gebracht wird. Denn Sallatsaamen von dem letztern, aus welchem auch keine rechten Häupter worden sind, bringt die erstere Gattung hervor, welche die Gärtner hauptsächlich unter dem Namen des Blättersallats von andern unterscheiden. Es läßt sich dieser das ganze Jahr hindurch säen, nur muß man ihn in warmer Witterung an schattichte Ränder, im Frühlinge und Herbste in eine warme Lage, und im Winter unter Glaßfenster säen, weil die jungen Gewächse in strenger Witterung erfrieren.

Der häuptichte Sallat wird ebenfalls zu verschiedenen Jahreszeiten gesäet, damit man ihn den ganzen Sommer über hat. Das erstemal geschieht es im Hornung, auf einem freyen warmen Stücke Erdboden. Wenn die Pflanzen aufgegangen sind, so werden so viel ausgezogen, daß die zurückbleibenden überall etwan 10 Zolle weit stehen. Wenn man die überflüßigen nicht braucht, so verrichtet man diese Arbeit mit der Hacke, außerdem aber mit der Hand, wo sie zu dick stehen, und setzt die ausgezognen in andre ebenfalls gute Erde etwan zehen Zolle weit von einander. Geschieht dieses ehe die Pflanzen zu groß werden, so kommt er gut fort. Indessen wachsen diese, welche man verpflanzt, niemals so groß, als jene,

 die

die an ihrem Orte stehen bleiben. Dagegen aber wird dieser Sallat etwas später, und hierdurch erreichen die, welche nicht gern alle vierzehen Tage säen wollen, eben auch ihren Endzweck.

Je weiter es in das Jahr hinein kommt, desto mehr muß zu dem, was nach und nach gesäet werden soll, eine schattichte und feuchte Lage erwählt werden. Unter Bäume aber darf es nicht geschehen, damit der Sallat nicht in den Saamen schoßt, ehe er ein Haupt bekommt, sonderlich in der Sommerhitze. Was zuletzt gesäet wird, und den ganzen Winter stehen bleiben soll, muß mitten im August ganz dünne, auf gutem, leichten, warm gelegnen Boden gesäet werden. Wenn der Sallat aufgeht, so ist es nöthig ihn zu jäten, und mit der Hacke dünne zu machen, so daß er nicht an einander anstößt. Im Anfange des Weinmonats ist es die rechte Zeit, ihn auf warme Ränder zu pflanzen, wo er den Winter, wenn er nicht zu streng ist, aushält. Doch um ihn dawider zu verwahren, und also die Versicherung zu haben, daß man Sallat bekommt, darf man etwas von den Pflanzen nur in ein Beet stecken, das mit gebeugten Stecken besteckt, und mit Strohdecken oder Erbsenstroh in strenger Witterung zugedeckt wird. Man kann sie sehr enge zusammen setzen, und wenn sie im Frühlinge wieder versetzt werden, und nach der vorher gemeldeten Entfernung in warmen guten Boden kommen, so werden sie sich sehr wohl befinden. Freylich bekommen sie nicht so geschwind Häupter, als andre, die unter einer warmen Mauer unversetzt stehen geblieben sind, wenn diese letztern anders den Winter aushalten, und die nöthige Vorsicht dabey beobachtet worden, daß sie nicht gar zu dicht an der Mauer stehen. Denn in dieser Lage schießen sie in die Höhe, und werden folglich nicht groß oder derb.

Wer guten Saamen von dieser Gattung von Gewächsen haben will, derselbe muß die Stauden, wenn sie

zur

zur Vollkommenheit gelanget sind, durchsehen, und die größten, derbsten, und niedrigsten mit Stecken, die dicht an sie hinan in die Erde gestoßen werden, anzeichnen. Alles übrige darf hernach nur gleich ausgerottet werden, sobald es anfängt in die Höhe zu wachsen, damit nicht das Mehl von den schlechtern Stauden sich mit dem übrigen vermischt, und dadurch den Saamen gering macht.

Ferner ist es im Anfange des Hornung die rechte Zeit das erstemal cilicischen, Kaiser- die verschiedenen Gattungen von Cos- und andere oben genennte Sallatarten zu säen. Diese frühe Saat aber muß in ein Mistbeet geschehen, und mit Glaßfenstern gedeckt werden. Zum zweyten säet man dergleichen Gattungen ganz am Ende des Hornung, oder im Anfange des Märzmonats auf einen Rand, wo leichter Boden ist, in einer warmen und freyen Lage, wo nemlich von Bäumen kein Schatten gemacht wird. Wenn die Gewächse im Mistbeete aufgehen, so muß recht viel frische Luft hinein gelassen werden, damit sie nicht bey ihrem Wuchse zu zart und weich werden. Sobald sie vier oder fünf Blätter haben, werden sie, um ihren Wachsthum zu befördern, in ein anderes Mistbeet gesetzt. Darüber dürfen aber nur krumme Stecken mit einer Strohdecke liegen. Denn hier müssen sie nicht gar zu warm stehen. Wenn sie wieder heraus genommen und weiter gepflanzt werden, wo sie stehen bleiben sollen, welches geschehen muß, sobald es damit angehen will, so werden sie überall sechzehn Zolle weit von einander in ein wohl aufgelockertes Beet von schöner guter Erde gesetzt. Was man auf warme Ränder gesäet hat, muß ebenfalls an eben dergleichen Ort gesetzt werden, und eben so weit, als das vorige, stehen. Ist warme Witterung, so muß man die Pflanzen beyderseits so lange, bis sie Wurzel gefaßt haben, begießen, und sie beständig von Unkraut rein halten. Dieses ist die einzige Mühe, die man mit irgend einer Gattung hat,

ausgenommen den schwarzen Cossallat, der, wenn er völlig ausgewachsen ist, nach der Art, wie wir bey den Endivien gesagt haben, zusammen gebunden werden muß, damit die innwendigen Blätter weiß und krauß werden. Denn selten schließt sich dieser Sallat gut ohne dergleichen Beyhülfe.

Damit man dergleichen Sallat das ganze Jahr über habe, so wird davon hinter einander im April- May- und Brachmonate gesäet, und wegen oben gemeldeter Ursachen der späteste in die schattichste Lage gestreuet. Gegen das Mittel oder Ende des Herbstmonats säet man zum letztenmale, und die Pflanzen davon werden entweder unter Glaßfenster oder in ein Beet, das mit krummen Stecken belegt, und den Winter über zugedeckt wird, gesteckt, damit sie nicht erfrieren. So oft aber das Wetter gelind ist, muß man so viel freye Luft, als möglich, hinein lassen, und sie nur, wenn es stark regnet oder friert, zudecken. Wenn sie gar zu fest zugedeckt sind, so werden sie schimmelicht, und verfaulen gleich darnach. — Im Frühlinge werden sie in einen guten leichten Boden versetzt, so daß sie wenigstens allenthalben 18 Zolle weit stehen. Denn setzt man sie zu enge, so wachsen sie gern in die Höhe, und bekommen kein derbes Haupt.

Von diesen Sallatpflanzen muß man eigentlich den Saamen sammlen, wenn man guten Sallat erbauen will: Wiewohl man auch einige unter den besten Pflanzen von der Frühlingssaat auszeichnen kann. Denn aus den zuletzt gesäeten kann zuweilen wegen nasser Witterung, wenn sie auch noch so schön blühen, doch wohl kein Saamen werden, und jene halten sich vielleicht besser, weil sie schönere Witterung gehabt haben. Sollten sie aber auch beyderseits Saamen tragen, so darf man sich doch die Mühe nicht reuen lassen, weil der Sallatsaamen gut aufgeht, wenn er auch zwey Jahre alt ist, ja er bleibt wohl drey Jahre lang gut, wenn man ihn recht in Acht nimmt.

Man

Man muß nur genau Achtung geben, daß man von den gemeinen Gattungen nichts zu Saamen unter oder neben den guten Gattungen stehen läßt. Zu den oben gemeldeten Ursachen kommt hier auch noch diese, weil der Saamen an manchen Orten von Natur gern aus der Art schlägt. Es ist daher am besten, man giebt einer jeden Gattung, die man zu Saamen bestimmt hat, ihren besondern Ort, und trennt sie so viel möglich von den übrigen, und läßt an solchen den Saamen nicht vollkommen zur Reife gelangen, die nicht völlig für gut erklärt werden.

Der egyptische grüne, der weisse Cos- der cilicische, und der rothe Cossallat wird in Engelland unter allen Gattungen am meisten geschätzt. Der Königs- und Kaisersallat ist sehr gut, doch findet er nicht so viele Liebhaber. Sonst wurde der weisse Cossallat allen übrigen vorgezogen, bis man gefunden hat, daß der ägyptische grüne Cos- und der rothe Cossallat weit süßer und weicher ist. Dieser steht die gewöhnliche Winterkälte völlig so gut, als der weisse Cossallat aus. Er fault nur sehr leicht, wenn es zu der Zeit, da er sich schließen soll, sehr regnet.

Der grüne Kapuziner- und der braune holländische Sallat sind sehr harte Gattungen, und können zu gleicher Jahreszeit mit dem gemeinen häuptichten Sallate gesäet werden. Sie lassen sich sehr gut an eine Hecke oder sonst einen Zaun pflanzen, daß sie den Winter hindurch stehen bleiben. Denn sie erhalten sich oft daselbst, wenn die andern Gattungen meistens erfroren sind. Sie vertragen ferner mehr Hitze und Dürre, und lassen sich daher sehr wohl spät säen. Desgleichen wachsen sie nicht so leicht, als andre Gattungen, zu Saamen in die Höhe, wenn sie sich geschlossen haben. Man darf nur etwas davon im Herbste auf ein gelindes Mistbeet stecken, und mit Glaßfenstern zudecken, so wird er im Hornung und März schon so derb seyn, daß er sich brauchen läßt, und

so bleibt er, bis anderer im Lande zum Tische groß genug ist. Um aller dieser Eigenschaften willen wird auf diese Gattungen viel gehalten; besonders wenn sie bey solchen Umständen zu einer solchen Zeit zu haben sind, da man gar wenig andern hat. Damit sie nicht aus der Art schlagen, so darf man nur lauter starke und schöne Stauden zu Saamen stehen lassen, und übrigens alle vorher angegebenen Vorschriften genau beobachten.

Nächst der schon gemeldeten allgemeinen Regel, daß man niemals zweyerley Gattungen von Sallat in der Blüte beysammen leiden soll, damit sich nicht ihr Mehl vermischt, und beyde Gattungen ihre ursprüngliche Güte verlieren, und etwas von einander annehmen, ist auch hauptsächlich für Gattungen, die sehr in die Höhe wachsen, und sonderlich für den Cilicischen, den Cos, und für andre großwachsende Gattungen etwas zu merken nöthig. Man muß nämlich an die Seite einer jeden Staude einen Stecken in die Erde stoßen, und die Stengel daran binden, damit sie nicht umgebrochen, oder von dem Winde aus der Erde gerissen werden. Die Saamenzweige müssen abgeschnitten werden, sobald der Saamen reif ist, und man darf nicht so lange warten, bis der Saamen an der ganzen Pflanze reif wird. Denn es vergeht öfters eine Zeit von zwo bis drey Wochen, ehe alles zusammen reif ist. Was man abgeschnitten hat, wird auf einem Tuche in die Sonne gelegt, daß der Saamen desto mehr austrocknet. Alsdenn wird er ausgeschlagen oder ausgerieben, wiederum in der Sonne getrocknet, und hernach an einem trocknen Orte aufgehoben, wo weder Mäuse noch anderes Ungeziefer dazu kommen kann. Denn diese werden ihn gar bald aufgezehrt haben.

Senf ist ein Sommergewächs, das man bloß aus dem Saamen erbauet. Vorzüglich wird der sogenannte weisse Senf als ein Sallatkraut zum Winter und Frühlinge

linge in Gärten gezogen. Den Saamen davon säet man sehr dick in Reihen, entweder auf einem warm liegenden Rande, oder wenn es etwan sehr kalt ist, auf einem gelinden Mistbeete, eben so wie Kresse oder andere Sallate. Etwan zehen oder vierzehen Tage nach der Saatzeit lassen sich die Gewächse schon gebrauchen. Denn sobald sie groß sind, und rauche Blätter haben, sind sie zu strenge, unter andern Sallat zu mengen.

Die beste Art den Saamen von diesem Gewächse zu bekommen ist diese, daß man etwas davon im Frühlinge aussäet, die Gewächse, wenn sie etwan 4 Blätter haben, da, wo sie zu dicke stehen, auszieht, und zu gleicher Zeit das Unkraut unterhackt, wie es etwan bey weissen Rüben geschieht. Ohngefähr in vier Wochen wird noch einmal gehackt, und die Gewächse in die Verfassung gesetzt, daß sie etwan 8 oder 9 Zolle weit stehen, immaßen sie auf solche Weise Platz genug zu wachsen haben. Wenn in trocknem Wetter gut gehackt wird, so bleibt der Erdboden rein von Unkraute, biß der Senfsaamen reif ist. Die mit Zweigen sehr bewachsenen und rauchen Stengel an dieser Pflanze werden zu solcher Zeit ohngefähr zween Fuß hoch stehen, und ob der Saamen reif sey, läßt sich daran erkennen, wenn die Schoten eine braune Farbe bekommen. Nach diesem muß man sie gleich abschneiden, zween oder drey Tage auf einem Tuche an die Sonne legen, und hernach zum Gebrauche ausdreschen.

Mit den größern Gattungen von Senf, deren Saamen hauptsächlich zu Brühe gebraucht wird, verfahrt man eben so. Nur müssen die Pflanzen, weil sie größer sind, auch weiter stehen. Da ferner der Saamen davon nicht so leicht, als jener von den kleinern Gattungen reif wird, so möchte es wohl nöthig seyn, den Erdboden dreymal aufzuhacken, oder vielmehr tief aufzulockern. Eine von diesen größern Gattungen, welche der gemeine Senf ist, wächst in Engelland an vielen Orten, besonders

ders aber wird sie im Felde erbauet, und daraus der gewöhnliche feuchte Senf gemacht. Noch eine Gattung, die ebenfalls daselbst von Natur im Felde wächst und auch zum Gebrauche ausgesäet wird, giebt denjenigen Saamen, der ordentlicher Weise unter der Benennung des durhamer Senfsaamens verkauft wird. Die Stengel von dieser letztern Gattung wachsen selten über zween Fuß hoch; die erstere aber erreicht ordentlicher Weise eine Höhe von 4 bis 5 Fuß.

Nasturtium, S. indianische Kresse.

Rüben- oder Steckrübensaamen wird sehr oft in Küchengärten eben so, wie Kresse und Senf, reihenweise gesäet, geht wie diese in wenig Tagen auf, und die daraus gezognen Pflanzen, die gleichfalls zu den erwärmenden Gewächsen gerechnet werden, mischt man, wenn sie jung sind, unter Winter- und Frühlingssallat. Wie dieses Gewächse sonst bestellt wird, davon gehört die Anweisung nicht hieher, und es ist davon bereits oben gehandelt worden. e)

Schalotten sind eine Gattung von Zwiebeln, deren Wurzel aber niemals zwiebelförmig wird. Hauptsächlich bedient man sich ihrer im Frühlinge anstatt der grünen Zwiebeln, und sie waren sonst mehr, als itzt im Gebrauche. Denn gegenwärtig bekommt man nicht viel mehr davon zu sehen. Die Gärtner um London herum betrügen die Leute damit, daß sie an ihrer Stelle Zwiebeln, die im Hause verdorben und ausgewachsen sind, als Schalotten auf dem Markte verkaufen. Sie stecken nämlich diese Zwiebeln beyzeiten im Frühlinge auf ein Beet, wo sie gar bald so groß wachsen, als sie dieselben haben wollen. Hernach ziehen sie die obere Schale ab, und bringen sie also bündelweise zu Markte. Mit diesen aber kann man es nicht so machen, wie mit den Wurzeln rechter Schalotten, die sich leicht theilen, und im Früh-

e) S. B. III. S. 224.

Frühlinge oder Herbste stückweise stecken lassen, wodurch sie eben fortgepflanzt werden. Dazu ist der Herbst die beste Zeit, immaßen die alsdenn verpflanzten Schalotten sich den folgenden Frühling desto besser zum Gebrauche anwenden lassen. Von diesen Stücken werden drey bis viere zusammen in ein Loch auf Beete oder Ränder, die ohngefähr drey Fuß breit sind, verpflanzt, und die Löcher müssen ohngefähr 6 Zolle weit von einander entfernt seyn. Diese also gesteckten Gewächse darf man nur von Unkraut rein halten, so vermehren sie sich fast in allen Gegenden und Erdboden ganz erstaunend.

Sauerampfer wird in der Küche zu allerhand gebraucht, und wer gern saure Kräuter im Sallate ißt, derselbe kann nicht leicht ein Kraut finden, dessen saurer Geschmack angenehmer ist. Die zwo Hauptgattungen, die hauptsächlich in Küchengärten erbauet werden, sind der gemeine Sauerampfer mit länglichten, sehr spitzigen Blättern, und der rundblättrichte römische oder Gartensauerampfer. Beyde halten sich das ganze Jahr hindurch, doch wird die Gattung mit runden Blättern am meisten geachtet.

Es läßt sich dieses Gewächse durch seine kriechenden Wurzeln fortpflanzen, welche entweder im Frühlinge oder im Herbste versetzt werden. Doch ist der Herbst für trocknen Boden die beste Zeit. Wenigstens muß es überall zween Fuß von einander stehen; denn es breitet seine Wurzeln sehr weit aus, und wächst besonders in steinichtem Erdboden ganz entsetzlich. Denn von Natur steht es auf Felsen. Selten trägt es guten Saamen, und wo es in leichten Erdboden kommt, beynahe gar keinen.

Gemeiner Sauerampfer wächst von Natur auf Wiesen fast überall in Engelland. Durch gute Wartung im Garten kann er ansehnlich verbessert werden, und wird entweder durch den Saamen oder durch die zer-

schnitte-

schnittenen Wurzeln vermehrt. Auf die erste Weise wachsen die größten und saftigsten Pflanzen, wenn ihnen hinlänglich Platz eingeräumt wird. Indessen mag man erwählen, was man will, so müssen sie doch allemal wenigstens sechs Zolle weit stehen, und die Reihen so breit seyn, daß man alle Frühlinge das Erdreich darinnen umgraben kann. Wiewohl dieses sonderlich in warmen Monaten noch öfters geschehen möchte, wobey auch das Unkraut, wenn es überhand nimmt, und zu lang wächst, ausgehackt werden muß. Im Herbste ist die beste Zeit, die Saamen auf trocknem Boden zu säen, gleichwie auch die Wurzeln zu zertheilen oder zu verpflanzen, welche bey der oben angewiesenen Bestellung zwey bis drey Jahre unversetzt stehen bleiben können.

Der Saamen von den Gattungen des Sauerampfers, der nur einen Sommer steht, wird ohngefähr ganz gegen das Ende des Märzmonats auf ein Beet von gemeiner Art, in anderthalben Fuß weiten Reihen gesäet. Wenn er aufgegangen ist, so muß so viel ausgezogen werden, daß er 4 bis 5 Zoll weit von einander steht. Dieses, und fleißige Ausjätung ist die einzige Mühe, die man daran wenden muß. Allein er läßt sich an Größe, sowohl als an Güte ganz sicher durch ein- oder zweymalige Auflockerung der Erde gar sehr verbessern. Und dieses kann man bey der Ausjätung thun, denn beydes erfordert trocknes Wetter. Diese Gewächse blühen im Heumonate, und der Saamen wird im Herbste reif.

Cichorien, s. Endivien.

Dragun, oder Schlangenkraut, wird aus dem Saamen oder durch die zerschnittenen Wurzeln erbauet. Im März und im April ist es die beste Zeit sie zu stecken, und hernach lassen sie sich im Sommer wieder versetzen. Die Pflanzen müssen wenigstens allenthalben einen Fuß weit von einander stehen, und kein Unkraut darunter gelitten werden. Es steht sehr viel Kälte aus,

und auch sehr große Hitze thut ihm keinen sonderlichen Schaden, wenn es nur ein wenig begossen oder die Erde um die Pflanzen herum locker und weich erhalten wird. Nur ein paar Blätter unter den Sallat gemengt, wenn es sonderlich Gartensallat ist, geben ihm einen scharfen Würzgeschmack. Dazu sind die zartesten und frischesten die besten.

In einen Abdruck von der Wirthschaft des Herrn Worlidge, der itzt in meinen Händen ist, hat ein vormaliger Besitzer auf ein vorne befindliches leeres Blatt folgende Anweisungen geschrieben, wie man in einem Zimmer oder anderswo unter dem Dache in der Geschwindigkeit einen Sallat von kleinen Kräutern erbauen kann. Ich rücke ihn hier nur zum Spaße ein. „Man nimmt einen Kessel voll Wasser, so groß als ein Hut ist, und legt ein Krautnetz drüber, so, daß es gerade auf das Wasser aufliegt; darüber thut man Wolle, welche ebenfalls nur das Wasser berühren muß. Wenn diese Wolle durch und durch naß ist, so wird Senf- Kressen- Rettich- Sallat- und dergleichen Saamen darauf gestreuet. In vierzehen Tagen sind die Gewächse schon so groß, daß man Sallat davon machen kann.“

Eben dieses läßt sich auch, und vielleicht noch bequemer thun, wenn man diesen Saamen zwischen zween Stücken nassen wollnen Zeug, oder Flanell streut, der auf einem hohlen Teller ausgespannt ist, und in ein Fenster gelegt werden kann. Die jungen Pflanzen werden gar bald über den obern Flanell heraus wachsen, wenn nur beständig ein wenig Wasser unten im Teller gehalten wird, damit sie zu ihrem Wachsthume immer die nöthige Feuchtigkeit haben.

Fünfter Absatz.

Von Küchenkräutern.

Melißen oder Mutterkraut wird entweder aus dem Saamen oder aus der Wurzel erzeugt. Die Wurzel erhält sich den ganzen Winter, die Stengel aber nur einen Sommer. Der Frühling ist die beste Zeit, den Saamen zu säen, und der Weinmonat am bequemsten, die Wurzel zu stecken, damit sie vor Einbruch des Frosts zu Kräften kommen kann. Die Wurzeln von diesem Gewächse lassen sich sehr klein schneiden, so daß zween oder drey Keime an jedem Stücke stehen. Diese Stücken steckt man zween Fuß von einander in Beete von gemeiner Gartenerde, wo sie sich bald ausbreiten, so daß sie an einander anstoßen. Die einzige Mühe, die sie erfordern, besteht darinnen, daß man sie begießt, bis sie Wurzel gefaßt haben, daß man das Unkraut ausjätet, daß man im Herbste die erstorbenen Stengel abschneidet, und den Erdboden zwischen den Gewächsen, wo er nicht durch die Blätter bedeckt ist, auflockert. Die Eigenschaften dieses Gewächses sind überall bekannt.

Basilienkraut ist von verschiedner Gattung. Für das beste darunter achtet man das, welches die größten Blätter hat, wenn es sonderlich an Farbe ein wenig purpurroth ist. Die Gattung mit den kleinen Blättern wird für die sonderbarste gehalten, und was Blätter von der mittlern Größe hat, ist das allergemeinste. Alle diese Gewächse dauern einen Sommer, und sind sehr zart. Daher erbauet man sie selten anders, als, daß man den Saamen in ein Mistbeet säet. Der Saamen ist sehr klein, etwas länglicht, und hat eine dunkele Zimmetfarbe. Im März ist die beste Zeit, ihn zu säen. Das Mistbeet muß gelind seyn, und wenn die Pflanzen aufgegangen

gen sind, so müssen sie in ein anders noch mäßigers Mistbeet gesteckt werden, wo sie Schatten und Wasser bekommen, bis sie frische Wurzel gefaßt haben. Oder wenn sie dünne genug ausgezogen sind, so kann das übrige da bleiben, wo es zuerst hingesäet worden ist. In beyden Fällen muß man sie nach und nach die Luft gewohnt werden lassen, und ihnen davon in gelinder Witterung vollauf geben. Sie müssen fleißig begossen werden, weil sie gern feucht stehen. Im May nimmt man sie mit einem Klumpen Erde an ihrer Wurzel heraus, und steckt sie in Töpfe, oder auf Ränder, wo ihnen Schatten, und ebenfalls Wasser nöthig ist, bis sie Wurzel gefaßt haben. Weiter machen sie keine Mühe, als daß man sie ausjätet, und in trocknem Wetter begießt, bis der Saamen zur Vollkommenheit gelangt, welches ohngefähr im Herbstmonate geschieht. Der Saamen von diesen Gattungen, der sich überaus sehr unterscheidet, muß hernach von jeder besonders gesammlet werden, daß man ihn im folgenden Frühlinge säen kann. Da er aber nicht in allen Ländern in freyer Luft reif wird, so bedient man sich ordentlicher Weise dessen, welchen die Saamenleute aus den mittäglichen Gegenden von Frankreich, oder aus Italien kommen lassen.

Sollte aus dem Saamen eine ganz besondere Gattung wachsen, die der Besitzer gern vermehren will, so kann man irgend etwan im May Senker davon nehmen, und in ein Mistbeet pflanzen. Wenn sie daselbst guten Schatten haben, und begossen werden, so wurzeln sie in zehen Tagen ein, und lassen sich etwan in drey Wochen auf Ränder, oder in Töpfe versetzen.

Für die meisten Leute ist der Geruch von diesen Gewächsen zu stark, wenn sie an eben dem Orte, oder nicht weit davon stehen. Daher müssen sie allemal in einer gewissen Entfernung von dem Wohnhause gesetzt werden. Es möchte sonst der Geruch davon, wenn die Fen-

ster offen stehen, und die Gewächse sehr zahlreich sind, sich in die Zimmer ziehen.

Borragen ist ein Sommergewächse, das in großer Menge aufwächst, und ohne alle Mühe groß wird, wenn es sich selbst säen darf. Die Saamenkörner sind schwarz, länglicht, klein, und haben immer unten an dem Ende einen weissen Fleck. Man darf sie nur auf einen freyen Fleck säen, die Gewächse ein oder zweymal hacken, und dadurch von Unkraut rein halten, und so weit von einander setzen, daß sie sechs oder acht Zolle weit von einander stehen, so hat man mit ihnen weiter nichts zu thun. Was im Herbste aufgezogen wird, dasselbe blühet im May, und die Frühlingsgewächse nicht eher, als im Brachmonate. Wo nun mehr als eine Saat hinter einander blühen soll, da muß man im Frühlinge ohngefähr vier Wochen nach dem ersten male noch einmal säen. Dieses aber erfordert einen schattichten Ort, doch unter keiner Baumtraufe, und wenn trocken Wetter ist, so muß öfters begossen werden, damit die Gewächse in die Höhe kommen. Diese blühen in einem Stücke den ganzen Sommer hindurch.

Welschbibernell oder Pimpernelle, eine kleinere Gattung, als jene, wovon im vorhergehenden Bande die Rede gewesen ist, f) kommt theils wegen seiner jungen Blätter, die man einzeln unter den Sallat mischt, theils wegen größrer Blätter, die zu Kühltränken gebraucht werden, sehr oft in Küchengärten vor. Als ein Arzneykraut wird es für stärkend, und als ein Mittel wider den Gift geachtet, und die klar gestoßne Wurzel soll wider das Blutspeyen helfen.

Dieses Gewächse kann man durch die zerschnittene Wurzel, und durch Ableger im Herbste fortpflanzen. Jedoch, es wächst viel leichter aus Saamen, wenn er in dieser Jahreszeit gesäet wird, als wenn es im Frühlinge geschieht,

f) S. B. III. S. 323. u. f.

geschieht, immaßen der Frühlingssaamen öfters bis zum künftigen Jahre in der Erde liegen bleibt. Wenn die jungen Gewächse auf ein Beet von gemeiner Erde einen Fuß weit von einander gepflanzt, und bis sie Wurzel gefaßt haben, begossen werden, so ist weiter daran nichts zu thun vonnöthen, als daß man sie von Unkraut rein hält. Sie dauern etliche Jahre lang, denn die Wurzeln von dieser Gattung halten Sommer und Winter aus. Hiernächst säen sie sich selbst, und es wächst daraus eine unzählige Menge neuer Gewächse. Der Erdboden zu Welschbibernell, soll von Rechts wegen trocken seyn.

Kalamint, Katzenmünze, wilder Poley wird hauptsächlich in der Arzney gebraucht. Dieses Kraut ist hitziger, als Münze, und hat mehr salzichte und flüchtige Theilchen. Wer es im Garten fortpflanzen will, derselbe kann es durch zerschnittene Wurzeln, Ableger davon, oder aus dem Saamen erbauen. Es wird eben so, wie Melisse abgewartet.

Die Distel, Carduus, gehört zwar nicht unter die Küchenkräuter, indessen ist sie doch in einem Winkel des Küchengartens, wegen ihres Nutzens für eine Familie zur Arzney, wenn man nicht gleich eine Apotheke in der Nähe hat, ein Plätzgen werth. Dahero bitte ich um Erlaubniß, hier daran zu gedenken, da ich eben itzt wahrnehme, daß ich sie an ihrem gehörigen Orte übergangen habe.

Die Benediktendistel, Carduus Benedictus, welches die hieher gehörige Gattung ist, wird gemeiniglich im Herbste auf einem Beete von gemeiner Erde an einem trocknen Orte aus dem Saamen erzeuget. Die Gewächse gehen gar bald auf, und müssen im Frühlinge einen Fuß weit aus einander versetzt werden. Ist die Witterung trocken, so erfordert die Nothdurft, sie zwey bis dreymal zu begießen, bis sie Wurzel gefaßt haben. Hernach

nach darf man an sie weiter keine Mühe wenden, als daß man sie von Unkraute rein hält.

Was aus diesem Saamen im Frühlinge erzeuget wird, wächst nicht so gut, noch so groß, als was im Herbste gesäet wird.

Dieses Gewächse muß zum Gebrauche abgeschnitten werden, wenn es in der vollen Blüthe steht, welches im Brachmonate ist, ehe die untern Blätter eingehen. Alsdenn breitet man es drey oder vier Tage lang an einem schattichten Orte aus, bindet es bündelweise zusammen, und hängt es nachgehends in einem trocknen Behältnisse an Schnuren auf, damit die Luft frey durch kann, daß es nicht schimmelicht wird.

Der Saamen an den übrigen, die nicht abgeschnitten werden, wird im Herbste reif, und hernach gehen die Pflanzen ein. Dieser Saamen ist länglicht, gestreift, braun von Farbe, und oben mit steifen Härgen oder Borsten besetzt. An dieser Pflanze ist alles sehr bitter.

Kamillen wachsen wild auf Angern und andern wüsten Flecken in vielen Gegenden von Engelland, besonders an feuchten und schattichten Orten, worinnen sie am liebsten stehen. Es ist eine auf der Erde sich herum schlingende Pflanze, die das ganze Jahr hindurch dauert, und aus den Knoten ihrer Zweige, so wie sie auf dem Erdboden liegen, Wurzeln austreibt, wodurch sie sich außerordentlich ausbreitet, und vermehrt. Wer sie also gerne haben will, derselbe darf nur ein paar Stücken davon im Frühlinge irgendwo austreiben, und etwan einen Fuß weit stecken, damit sie Platz haben, sich auszubreiten. Sie werden bald den ganzen Fleck einnehmen.

Sonst wurden Kamillengänge zur Zierrath in Gärten angelegt. Und sie hatten auch wirklich eine Zeit lang ein ziemlich gutes Ansehen, wenn sie abgemähet und gewalzt waren. Allein itzt sind sie ganz abgekommen, weil

von

von dieser Pflanze sehr gern ganze Flecke eingehen, welches für das Auge eben kein angenehmer Anblick ist.

Kamillenblüten, die man in der Arzneykunst gebraucht, müssen von der einfachen Gattung seyn, weil diese die meiste Kraft haben. Die Kräuterleute aber kaufen immer die vollen, weil sie die größten sind.

Die volle Gattung ist eben so hart, als die einfache, und läßt sich eben also fortpflanzen.

Reinfarre, s. Wurmkraut.

Dille muß man gleich dahin säen, wo sie soll stehen bleiben, weil sie sich nicht verpflanzen läßt. Der Erdboden zu dieser Pflanze muß leicht seyn, und der Saamen im Herbste gesäet werden, sobald als er reif ist. Denn er geht selten gut auf, wenn er bis zum Frühlinge aufgehoben wird. Wenn die Pflanzen aufgegangen sind, muß so viel davon ausgezogen werden, daß sie 8 bis 10 Zolle von einander stehen. Denn sie müssen Platz haben, ihre Nebenäste auszutreiben. Nachgehends darf man weiter nichts daran thun, als gut hacken, und sie dadurch von Unkraut rein halten. Wenn der Saamen anfängt zu werden, so müssen diejenigen Pflanzen, die man Gurken einzulegen braucht, weswegen sie hauptsächlich unter die Küchengewächse gehören, abgeschnitten werden. Ist der zur Saat bestimmte Saamen auf den übrigen Stöcken reif, so wird er auf einem Tuche abgetrocknet, und hernach ausgeklopft. Wenn man ihn ausfallen läßt, daß er sich selber säet, so wachsen im Frühlinge eine große Menge junger Pflanzen, an welchen man weiter nichts thut, als daß man sie mit einer Hacke dünne macht, und fleißig ausjätet.

Fenchel hat mit der Dille große Aehnlichkeit, und wird am leichtsten aus dem Saamen erbauet, der gleich gesäet werden muß, so bald er reif ist. Dieser Saamen ist klein, länglicht, rund, gelb an Farbe, und mit grünlichgrauen Streifen versehen. Er wächst überall, und

die daraus erzeugten Gewächse, welche im Frühlinge aufgehen, erfordern weiter keine Mühe, als daß man sie da, wo sie zu dick stehen, ausrauft, und kein Unkraut darunter leidet. Im Heumonate blühet der Fenchel, und im Herbste wird der Saamen vollkommen.

Die Wurzeln von dem gemeinen Fenchel sind stärker, fleischichter, fahren tiefer in die Erde, und dauern ein paar Jahre länger, als der so genannte Süßfenchel. Sonst ist zwischen beyden Gattungen kein sonderlicher Unterschied, es müßte denn dieser seyn, daß die Blätter von dem Süßfenchel länger, schmäler und nicht so zahlreich sind, daß die Stengel nicht so hoch wachsen, als an jenem von der gemeinen Gattung, und der Saamen länger, schmäler und lichter an Farbe ist. Beyde Gattungen sind sehr hart, und erfordern beyderseits in ihrer Bestellung wenig Mühe. Wenn sie abgeschnitten werden, so schlagen sie wieder aus, und ihre zartesten und jüngsten Keime sind zum Gebrauche die besten.

Eine Gattung von Fenchel, mit Namen Finocchio, ist viel zu zart, als daß der Saamen davon an allen Orten vollkommen reif wird. Die Engländer bekommen ihn aus Italien, wo er zu Sallate erbauet wird. Für englische Mägen ist er als Sallat eine gar zu hitzige Speise, wiewohl er auch von manchen in dasigen Gegenden zur Probe hier und da erzeuget wird. Die Stengel sind sehr kurz, dafür aber desto fleischichter, weich, und beynahe zween Zolle dick. Die Höhe über der Erde beträgt vier bis fünf Zolle; dieses ist der Theil, den man gekocht, mit Oel, Eßig, und Pfeffer zu essen pflegt. Wenn sie auch noch so groß wachsen, daß nemlich Saamen davon wachsen soll, so werden sie doch selten über 18 Zolle hoch. Der Saamen davon ist schmäler, krümmer, und an seiner gelben Farbe viel heller, als irgend ein andrer von unsern obengenannten Fenchelgattungen. Er

hat ebenfalls einen sehr starken Geruch, gleich den Aniskörnern, und schmeckt sehr süß.

Dieser Saamen, der in seiner Art vollkommen seyn muß, wenn er anders die Mühe der Bestellung werth seyn soll, wird in seichte Furchen eines wohl umgegrabenen Beetes von leichter und guter Erde, die weder zu trocken, noch zu feucht ist, gestreuet. Sonst geht der Saamen nicht gut auf. Die Rinnen oder Furchen müssen nach der Schnure gemacht werden, und wenigstens zween Fuß weit von einander seyn, damit Platz dazwischen bleibt, den Erdboden zu reinigen und aufzulockern, und Erde an die Gewächse in die Höhe zu legen, wenn sie völlig ausgewachsen sind. In diese Furchen muß der Saamen ganz dünne gelegt werden; weil die Gewächse weit von einander stehen müssen, wenn sie einander nicht die Nahrung entziehen sollen. Indessen da man auch darauf zu rechnen hat, daß etliche davon eingehen können, so darf der Saamen nur etwan zween Zolle weit gesäet werden. Er ist genug bedeckt, wenn ein halber Zoll Erde darauf liegt.

Das erstemal kann man ohngefähr mitten im Märzmonate säen, und wenn diese Saat gelingt, schon im Heumonate die Gewächse gebrauchen. Hernach darf alle drey Wochen hinter einander, bis gegen das Ende des Brachmonats frisch gesäet werden, so hat man das ganze Jahr hindurch dieses Gewächse zu seinem Gebrauche, bis es anfängt zu frieren. Was man im April, May und Brachmonate säet, dasselbe muß in gewissem Verhältnisse feuchtern Boden haben, als der zuerst gesäete Saamen. Der spät im Heumonate gesäete Saamen muß wiederum in trocknern Boden und wärmere Lage kommen. Denn da die Gewächse nicht eher zum Gebrauche gut werden, als bis es schon weit in den Herbst hinein ist, so würden sie, wegen zu vieler Kälte, oder Nässe, wenn sie in feuchtem Boden stünden, allerhand

verdrüßlichen Zufällen unterworfen seyn. Doch da der Erdboden öfters im Brach- und Heumonate außerordentlich trocken ist, und der Saamen dieser Ursache wegen gar gern zurück bleibt, so ist es rathsam, die Beete, auf welche er zu solcher Zeit gesäet ist, mit Wasser und Schatten zu versehen. Sollte die trockne Witterung sehr lange anhalten, so erfordert es die Nothwendigkeit, die Pflanzen selbst sehr oft zu begießen; sonst wachsen sie in den Saamen, ohne daß sie eine gehörige Höhe erreichen. In diesem Falle wird nach der Anweisung der Gärtner eine Rinne an jeder Reihe von Pflanzen gemacht, damit das daran gegoßne Wasser nicht weglaufen kann. Indessen haben unzählige Versuche in der neuen Wirthschaft bewiesen, daß sich das Erdreich auch in der trockensten Witterung beständig hinlänglich feucht erhalteu läßt, wenn wohl, tief, und oft gegraben wird. Man darf dabey nicht befürchten, daß die Pflanzen verfaulen, oder die Wurzeln verderben, wie es gar oft geschieht, wenn das Wasser lange Zeit neben oder auf ihnen stehen bleibt.

Drey oder vier Wochen nach der Saat werden die Gewächse aufgegangen seyn, und alsdenn muß alles Unkraut zwischen ihnen sorgfältig ausgehackt, und die Pflanzen so dünne gesetzt werden, daß sie etwan 4 Zolle weit von einander stehen. Wenn bey zunehmendem Wachsthume noch mehr Unkraut wächst, so muß immer von Zeit zu Zeit gejätet, und die Gewächse in der Reihe wenigstens 8 Zolle weit von einander gebracht werden. Sind sie von einer guten Gattung, so werden die Stämmgen gerade über dem Erdboden ansehnlich stark, und um diese Gegend herum muß an ihnen die Erde erhöhet werden, wie es etwan beym Sellery geschieht. Dieses thut man etwan 14 Tage eher, als man sie brauchen will. Dadurch werden sie krauß und weich.

Die spät gesäeten Gewächse werden ebenfalls mit Erde beschüttet, daß sie weiß werden, wenn sie groß genug dazu sind. Man muß sie hernach mit Erbsen-oder anderm Stroh, und dergleichen leichten Sachen im Herbste zudecken, wenn es stark frieren sollte. Auf solche Weise erhalten sie sich bis in das Mittel des Winters hinein.

Ysop wird entweder durch den Saamen oder durch Reißer fortgepflanzt, und kömmt auf trocknen dürftigen Erdboden am besten fort. Denn er steht daselbst eine kalte Himmelsgegend eher aus, als wenn er in einem fettern Boden gepflanzt ist. Allda wächst er im Sommer sehr geil, und ist folglich desto zarter, wenn das warme Wetter vorüber ist. Pflanzen, die zuweilen aus den Fugen alter Mauern, wie gar oft geschieht, heraus wachsen, widerstehen dem strengsten Froste, und haben viel mehr Kraft, als solche, welche in dem schönsten gedüngten Lande aufwachsen.

Wer Ysop aus dem Saamen erzeugen will, derselbe muß ihn im März auf einem leichten sandichten Boden säen, und wenn die Pflanzen in die Höhe gewachsen sind, sie in dürftigen Boden wenigstens überall zween Fuß weit versetzen, wo sie stehen bleiben sollen. Denn wenn man sie nicht öfters beschneidet, so wachsen sie sehr groß. Die Reißer von diesem Gewächse müssen im April oder May gesetzet, und gegen die Sonnenhitze geschützt, desgleichen öfters begossen werden, bis sie Wurzel gefaßt haben, wozu eine Zeit von zweyen Monaten erfordert wird. Alsdenn versetzt man sie an Oerter, wo sie stehen bleiben sollen, und übrigens ist das Verfahren mit ihnen eben so, wie wir bereits bey den Sezlingen gemeldet haben. Alle diese Gewächse blühen im Heu- und Augustmonate, und der Saamen wird im Herbstmonat reif. Die Wurzeln aber dauern etliche Jahre. Viele Gattungen von Ysop werden bloß aus Neugier in Engelland erbauet;

die

die einzige Gattung, welche daselbst zur Nutzung erzeuget wird, wächst nicht höher, als anderthalben Fuß. Die Blüten sind blau, in Gestalt der Aehren, und die Saamenkörner klein, länglicht und schwarz.

Lavendel, theils von der breitblättrichten Gattung, welche gemeiniglich Spike oder Lavendelspike heißt, theils von der ordentlichen schmalblättrichten Gattung wird hauptsächlich durch Reißer von einem Jahreswuchse fortgepflanzet. Im März werden sie an einen schattichten Ort gesetzt, oder wenigstens muß man ihnen Schatten machen, bis sie Wurzeln gefaßt haben. Sodann können sie in der Sonne stehen, und wenn sie zu Kräften gekommen sind, setzt man sie an Orte, wo sie stehen bleiben sollen. Der breitblättrichte Lavendel blühet nicht oft; doch wenn es geschieht, so kommen die Blüten ganz am Ende des Heumonats zum Vorscheine. Zu solcher Zeit können die Blüten von der gemeinen Gattung, welche unter diesen beyden am zeitigsten blühet, und besonders zur Arzney gebraucht wird, abgenommen werden. Beyde Gattungen wachsen im Sommer am schnellsten, wenn sie in gutem feuchten Boden stehen. Alsdenn aber halten sie selten die strenge Witterung aus. Sie riechen auch nicht halb so kräftig, und dauern nicht so lang, als wenn sie an einem trocknen, sandichten, oder steinichten Boden gestanden haben. Auf dergleichen Erdreiche, und so gar auf einem unfruchtbaren Felsen bekommen sie einen viel stärkern Geruch, und überstehen auch den allerhärtsten Winter.

Lavendel mit wollichten Blüten wird eben auf diese Weise, wie die vorigen Gattungen von Lavendel fortgepflanzt. Es ist aber eine viel weichere Pflanze, die einen weit schwächern Geruch hat. Es werden die Blätter, und zuweilen auch die Blüten in der Arzney gebraucht, und gegen die Würmer für gut geachtet.

Gold-

Gold- oder Ringelblumen wachsen aus dem Saamen, der im März oder April an dem Ort gesäet wird, wo sie stehen bleiben sollen. Man darf weiter nichts daran thun, als daß man sie rein ausjätet, und so viel auszieht, daß sie etwan 10 Zolle von einander stehen, und die Zweige daran Platz haben, sich auszubreiten. Im Brachmonate fangen sie an zu blühen, und fahren so fort, bis sie erfrieren. Ihr Saamen wird im August, oder im Herbstmonate reif, und wenn man ihn sich selbst aussäen läßt, so wächst im folgenden Frühlinge eine große Menge von Pflanzen. Da aber auf solche Weise gute und böse untereinander wachsen, so ist es am rathsamsten, ihn nicht selbst ausfallen zu lassen, nur von den besten Blumen Saamen zu sammlen, und jede Gattung, sie sey voll, oder leer, auf einen besondern Fleck zu streuen.

Majoran. Die gemeine Gattung davon, die man insgemein durch den Namen des süßen Majorans unterscheidet, wird für ein Sommergewächs geachtet, wiewohl die Wurzeln davon im gelinden Winter auch dauern. Herr Miller glaubt also, diese Pflanze erhalte sich nur zwey Jahre. g) Sie wächst aus dem Saamen, der freylich nicht überall reif wird, und daher aus Frankreich oder Italien kommt. Ohngefähr um das Ende des Märzmonats herum wird er auf einen warm gelegnen Rand gesäet, und wenn die Pflanzen ohngefähr einen Zoll hoch sind, so werden sie sorgfältig ausgehoben, und an den Wurzeln so viel, als möglich, Erde gelassen. Hiermit setzt man sie überall 6 Zolle von einander in ein Beet, von guter schöner Erde. Sie müssen, bis sie Wurzel gefaßt haben, begoßen werden, und es giebt an ihnen hernach weiter nichts zu thun, als daß das Unkraut ausgejätet wird. Er breitet sich gar bald über die ganze Erde aus, und blüht im Heumonate, zu welcher Zeit er auch

g) Gardener's Dict. Art. *Origanum.*

auch in die Wirthschaft abgeschnitten wird. Dann heißt es knotichter Majoran.

Die gegenwärtig insgemein unter dem Namen süsser **Wintermajoran** bekannte Gattung hieß ehemals Küchenmajoran. Man pflanzt sie fort, indem man die Wurzeln zertheilt, und im Herbste auf einen völlig trocknem Boden so weit steckt, daß man den Gewächsen Platz giebt, sich auszubreiten. Diese Ableger müssen so lange befeuchtet werden, bis sie aufs neue Wurzel gefaßt haben, und dann ist weiter nichts dabey nöthig, als sie, wenn es nöthig ist, auszujäten. Hauptsächlich erziehet man dieses Gewächse der Sträußer wegen, weil es eher als der sonst gewöhnliche süße Majoran blühet. Indessen wird es auch in die Küche zu einerley Sachen gebraucht, bis der andere gut zu gebrauchen ist.

Die Gattung, welche gegenwärtig **Küchenmajoran** heißt, weil man sie gemeiniglich in der Küche braucht, ist eigentlich weiter nichts, als der gemeine wilde Majoran, der durch Wartung im Garten verbessert wird. Dieses ist die allerhärtste Gattung von Majoran, und läßt sich leicht, theils durch Säen im Frühlinge und Herbste, wiewohl leztere Zeit die beste ist, theils durch Zertheilung der Wurzeln, und ihre nochmalige Einsetzung, sonderlich im Herbste fortpflanzen. Jeder Boden, der nicht gar zu feucht ist, läßt sich dazu gebrauchen, und sie kommt auch in jedweder Lage fort, wenn man nur kein Unkraut darinnen aufkommen läßt; im Brach- und Heumonate blühet sie, und im Herbste wird der Saamen reif. Wenn man ihn ausfallen läßt, so säet er sich selbst, und geht im folgenden Frühlinge in sehr großer Menge auf.

Münze von allerhand Gattungen wird im Frühlinge gar leicht durch Zertheilung der Wurzeln, oder durch Ableger viele Sommermonate hindurch auf einem feuchten Boden erbauet. Sollte die Witterung trocken werden,

den, so muß man diese Ableger oft begießen, bis sie Wurzel gefaßt haben, und hernach erfordern sie weiter keine Mühe, außer daß das Unkraut gut ausgejätet wird. Wenn man dergleichen etwan zu gebranntem Wasser oder sonst etwas beträchtliches erbauen will, so wird sie auf 4 Fuß breite Beete, mit einem Gange von anderthalben oder zween Fuß gepflanzt, damit man zwischen den Beeten hingehen, begießen, jäten, und die Münze abschneiden kann. Zwischen den Pflanzen bleiben überall wenigstens 5 Zolle Platz, damit sich die Wurzeln ausbreiten können. Denn dieses thun sie so stark, daß ein ordentliches Gewebe davon wird, das über einander verfault, wenn man sie länger als drey Jahre an einem Orte stehen läßt.

Wenn Münze zum Brandtewein, oder sonst zur Arzney abgeschnitten wird, so muß die Witterung trocken seyn, und die Pflanzen müssen gerade in voller Blüte stehen. Denn zu solcher Zeit sind sie voll Saft, und haben den stärksten Geschmack. Was zu solcher Zeit abgeschnitten wird, dasselbe hängt man abzutrocknen an einen schattichten Ort auf, bis es soll gebraucht werden. An einer Mauer aber darf es nicht hangen, weil es sonst schwarz oder schimmelicht wird. Eben dergleichen wiederfährt auch der Münze, die man in nassem Wetter abschneidet.

Schickt sich der Erdboden zu dem Gewächse, so kann man es des Jahres dreymal schneiden. Was aber nach dem Heumonate wächst, dasselbe taugt selten gar viel. Es bleibt also lieber bis Michael stehen, und sodann darf man es nur glatt vom Erdboden abschneiden, alles Unkraut sorgfältig heraus suchen, und etwas gute klare Erde, etwan einen Zoll dick, über das ganze Beet wegsieben. Dieses giebt den in der Erde gebliebenen Wurzeln viele Kraft, und macht, daß sie im folgenden Frühlinge gut ausschlagen.

Manche

Manche Leute, die gern Brühen oder Sallat mit Münze im Winter oder Frühlinge essen, nehmen die Wurzeln davon ein wenig vor Weyhnachten, oder auch wohl etwas eher aus, und stecken sie sehr enge in ein gelindes Mistbeet, schütten darauf einen Zoll dick gute Erde, und legen alsdenn Strohdecken oder Glaßfenster darauf. Diese Münze läßt sich in vier Wochen schon abschneiden.

Spießmünze und Pfeffermünze sind ordentlich die Gattungen zu gebranntem Wasser. Das aus ihnen gezogne Wasser ist sehr gesund, und wärmt den Magen so gut, als irgend eine andre Arzney. Vielleicht würde der Geschmack davon, eben so gut, als von andern, auch für gemeine Leute, welche nur gar zu oft sich mit schlechtem Kornbrandteweine Schaden thun, angenehm seyn, wenn man etwan andre liebliche Kräuter darunter mengte. Wie vieler Menschen Leben würde gerettet, und wie viel Getrayde ersparet werden, wenn man es so weit treiben, und diese unglücklichen Leute dazu bringen könnte, daß sie daran einen Geschmack fänden!

Poley oder **Flöhkraut** pflanzt sich selbst durch seine zahlreichen herumkriechenden Zweige fort, welche an jedem Knoten auf der Erde anwachsen, Wurzeln bekommen, und in die Höhe wachsen. Es erfordert also weiter keine Mühe, als daß man davon etliche Zweige mit Wurzeln abschneidet, und anders wohin versetzt. Dieses muß im Herbstmonate geschehen, damit die jungen Gewächse zu Kräften kommen, und gut einwurzeln, ehe der Winter herbeykommt. Denn in solchem Falle wird im kommenden Sommer viel mehr wachsen, als wenn sie im Frühlinge versetzt werden. Wenigstens müssen sie überall einen Fuß weit stehen, damit sie Platz zu wachsen haben. Denn die Wurzeln vermehren sich an dieser Pflanze, wie an der Münze, so entsetzlich, daß sie sich, wenn sie einander zu nahe stehen, in Zeit von einem Jahre,

in einander verwickeln, und neben einander im Winter verfaulen. Ist der Erdboden, wo diese Gewächse hingesteckt sind, feucht, bey Kräften, und etwas schatticht, (denn daselbst stehen sie am liebsten) so wachsen sie ganz vortreflich.

Rosemarien kann man aus dem Saamen erzeugen. Doch gewöhnlicher und leichter geschicht es durch Reißer oder Ableger in frischer leichter Erde im Frühlinge, gleich vorher, ehe die Blüthknospen anfangen sich zu öfnen. Wenn diese Gewächse eingewurzelt sind, und bis dahin müssen sie von Zeit zu Zeit mäßig begossen und bey gar zu großer Hitze gegen die Sonne verdeckt werden, so kann man sie an einen andern Ort, wo sie stehen bleiben sollen, verpflanzen. Dieses muß beyzeiten im Herbstmonate geschehen, damit sie Zeit haben, neue Wurzeln zu bekommen, ehe ihnen der Frost Schaden thun kann. Was aber gar zu spät im Herbste versetzt wird, dasselbe überlebt gar selten den Winter, wenn er sonderlich etwan sehr kalt ist. Ehe man dieses thut, so ist es besser, die Gewächse bis zum folgenden Märze stehen zu lassen, und alsdenn zu versetzen, wenn die strenge Witterung vorüber ist. Man mag sie übrigens verpflanzen, wenn man will, so darf an demselben Tage kein kalter trockner Morgenwind gehen. Denn dadurch würden Blätter und Pflanze gar bald verwelken, und eingehen. Es darf nur gleich nach der Versetzung etlichemal warm regnen, so wurzeln sie bald ein, und es ist nach diesem weiter keine Mühe daran nöthig, als das Unkraut auszujäten. Zwischen den Pflanzen muß vollkommen Platz bleiben, daß sie so groß wachsen können, als es nur möglich ist, ohne daß sie einander berühren. Sie wachsen aber sonderlich im Sommer am allergeilsten, wenn sie in fettem Erdreiche stehen. Doch hernach leiden sie auch am allerersten von dem Froste Schaden, und riechen lange nicht so kräftig, als wenn sie in dürftigem, trocknen, sandichten Boden

stehen. In dem letztern halten alle Gattungen von Rosmarien, außer etwan die gestreiften, sonderlich was Blätter mit Silberstreifen hat, die strenge Witterung des Winters, wenn sie nicht härter, als gewöhnlich ist, vollkommen aus. Zum Theil wachsen diese Gewächse von sich selbst auf trocknen unfruchtbaren Felsen an der See in den Mittagsgegenden von Frankreich, in Italien, und in Spanien, und kommen darauf so gut fort, daß sie in einer ziemlichen Entfernung von dem Ufer die Luft mit ihrem Geruche erfüllen. Das merkwürdigste dabey ist, daß diese Gewächse, die sonst in einem Garten so zart sind, dennoch zuweilen, wenn sie aus einer Mauer herauswachsen, die allerschärfsten Winde ausstehen. Der Grund davon ist dieser, weil sie alsdenn am meisten zusammengefaßt sind, und alle ihre Kraft als in einem Mittelpunkte beysammen haben, hiernächst auch ihre Wurzeln trocken stehen.

Raute wird theils aus dem Saamen erbauet, welcher klein, rauch, und schwärzlicht ist, theils werden Ableger davon im Frühlinge gesetzt. Mit ihrer Bestellung geht es eben so zu, als mit Lavendel, und andern harten wohlriechenden Pflanzen. Der Saamen muß in wohl umgegrabne frische Erde gesäet, und nur leicht zugedeckt werden. Sobald die Pflanzen eine Höhe von zween Zollen erreicht haben, müssen sie in trocknen Boden versetzt werden, wo sie stehen bleiben. Auf feuchtem Boden verfaulen sie gern im Winter.

Salbey wird meistens durch Ableger fortgepflanzt. Denn theils ist der Saamen nicht überall vollkommen zu haben, theils geht es auf jene Art am leichtesten, und geschwindesten an. Diese Ableger pflanzt man etwan im Anfange des Aprils auf einen schattichten Rand, wo sie bald einwurzeln, wenn sie jezuweilen in trockner Witterung begossen werden. Sind sie stark genung, daß sie versetzt werden können, so müssen sie mit der um die Wurzeln

zeln herum befindlichen Erde herausgenommen, und an Orte gesetzt werden, wo sie stehen bleiben. Dieses muß auf trocknen Boden geschehen, wo sie Sonnenschein haben; denn wenn man sie auf feuchtem Erdreiche stehen läßt, oder wenn sie zu viel Schatten haben, so stehen sie die Strenge des Winters nicht leicht aus. Desgleichen werden sie nicht so hart, und bekommen auch keinen so starken Geschmack, wenn sie in fettem Lande stehen, als wenn sie auf einem unfruchtbaren, trocknen, felsichten Flecke wachsen. Das Hauptwerk bey ihrer Bestellung beruhet darauf, daß sie fleißig gejätet werden. Von allen gemeinen Gattungen der Salbey in Gärten dauern die Wurzeln etliche Jahre. Doch zu oft darf man sie nicht oben abschneiden, weil die Pflanzen sonst ein übles Ansehen bekommen, und nicht immer aufs neue ausschlagen, wenn man es haben will. Es ist also am rathsamsten, daß man alle Jahre eine neue Parthey von Ablegern auspflanzt. Die Seitenschößlinge der balsamischen oder Theesalbey, die insgemein abgetrocknet, und in der Wirthschaft gebraucht werden, muß man im Sommer an einem sehr warmen Tage sammlen. Mit den übrigen aber ist es am besten, wenn sie grün von der Pflanze weggenommen werden.

In den Küchengärten erbauet man ordentlicher weise die große breitblättrichte Gattung, von welcher die gemeine grüne, die Wermuth- die bunte grüne, die rothe, und die bunte rothe nur zufällige Gattungen sind: ferner die Theesalbey, wovon gleich itzt die Rede gewesen ist, welche ebenfalls breite Blätter hat, nur daß sie am Rande mehr gekerbt sind; desgleichen die kleine, oder vielmehr schmale rauchblättrichte Salbey. Alle übrigen Gattungen werden mehr zum Vergnügen, als zum Nutzen erzeuget.

Alle Salbey blühet gegen das Ende des Brachmonats und im Heumonate. Wenn einmal der Saamen in Engelland reif wird, so geschieht es im Herbste.

Saturey, Sengerkraut, Pfefferkraut, in wieferne es in Küchengärten erbauet wird, ist hauptsächlich von zweyerley Gattung, Sommer- und Wintersaturey. Beyde dienen beynahe zu einerley Gebrauche.

Das erstere ist ein Sommergewächse, das bloß aus dem Saamen wächst, und im Anfange des Aprils auf lockre leichte Erde gesäet werden muß. Wenn man die Pflanzen nicht weiter verpflanzen will, so muß der Saamen ganz dünne gestreuet werden. Will man sie aber versetzen, so können sie dicker stehen. Kein Unkraut darf man nicht darunter leiden, und übrigens wird mit ihnen eben so verfahren, als bey dem Majoran vorhin angezeigt worden ist.

Wintersaturey läßt sich zu einerley Zeit mit dem Sommersaturey säen, oder auch aus Senkern von der Wurzel erzeugen, weil diese das ganze Jahr dauert, und etliche Jahre lang sich erhält. Wird sie aber gar zu alt, so sind die Keime davon nicht allemal gar zu zart, und gut. Daher ist es am besten, alle Jahre neue Pflanzen zu erziehen. Die Ableger von dem Wintersaturey fassen bald Wurzel, und blühen leicht; diese sowohl als die Gewächse von dieser Gattung, die aus dem Saamen wachsen, stehen einen sehr harten Winter aus, und haben den kräftigsten Geruch und Geschmack, wenn sie auf trocknem, dürftigen Boden stehen. Auf feuchtem Erdreiche werden sie gern schimmelicht, und verfaulen. Herr Miller redet h) von etlichen solchen Pflanzen, die oben auf einer alten Mauer, und folglich in der größten Kälte gestanden haben, gleichwohl aber sehr strenge Fröste aushielten, von welchen die Pflanzen von eben dieser Gattung, die in der Erde stunden, meistentheils eingiengen.

Wintersaturey blühet im Brachmonate, und Sommersaturey im Heumonate. Indessen wird der Saamen

h) Gardener's Dict. art. *Satureja.*

men an beyden im Herbste nicht so gar lange hinter einander reif.

Von Stabwurzel oder Gartenheil giebt es viele verschiedne Gattungen, und diese zum Theil in großer Menge. Soviel ich weiß, erbauet man dieses Kraut weiter zu nichts, als daß die Bürger in London ihre Stuben, und kleinen Höfe damit auspuzen. Dazu schickt es sich auch am besten, weil es den Rauch dieser Stadt besser, als alle andre Gewächse verträgt. Ehemals gehörte es auch unter die Arzneymittel, izt aber nicht mehr. Es läßt sich überaus leicht durch Reißer oder Ableger fortpflanzen, die man nur im Anfange des Aprils, oder am Ende des Märzes auf gute leichte Erde stecken, und wenn es trocken Wetter giebt, so lange, bis sie eingewurzelt sind, die Woche zwey bis drey male begießen darf. Man kann ihnen auch damit zu statten kommen, wenn man ihnen in der Mittagshize Schatten giebt.

Reinfarn, Wurmkraut, wird zur Arzney und auch in der Küche gebraucht. Es läßt sich sehr leicht durch seine herumkriechenden Wurzeln fortpflanzen, die sich so erstaunend vermehren, daß sie sich gar bald über ihre gesetzten Gränzen ausbreiten, wenn nicht ein Gang um das für sie bestimmte Beet gemacht, und dieser sehr oft umgegraben wird; wobey es nöthig ist, die gar zu vielen Ausläufer abzuschneiden. Die Ableger von diesem Gewächse müssen wenigstens einen Fuß weit, und auf einem Beete allein beysammen stehen. Sie lassen sich sowohl im Frühlinge, als im Herbste verpflanzen; denn sie wurzeln bald ein, und kommen fast überall fort.

Verschiedene Gattungen von dem gemeinen Wurmkraute, welches ordentlicher weise in Gärten erbauet wird, sind das volle Wurmkraut, wie es die Gärtner nennen, ein anderes mit bunten Blättern, noch eines mit größern Blättern, das aber wenig Geruch hat. Die übrigen Gattungen, wovon es noch unterschiedene giebt, sind meisten.

meistentheils viel zu weich, als daß sie in freyer Luft überall wachsen könnten.

Thymian. Von solchem zählen die Kräuterkenner neunerley verschiedne Gattungen, die sich zum theil wiederum in etliche Arten verändern. Man erbauet diese Pflanzen theils aus dem Saamen, theils dadurch, daß man die Wurzel theilt. Die nutzbarste Gattung sowohl in der Küche, als in der Arzney ist der breitblättrichte Thymian, der am meisten in Küchengärten erbauet wird; denn der schmalblättrichte wächst niemals so gar groß. Indessen geht man mit beyden auf einerley Art um.

Wenn Thymian aus dem Saamen erzeuget werden soll, so muß man ihn im März, oder Weinmonate säen. Doch jener Monat ist der beste. Das Erdreich dazu muß leicht seyn, und wohl umgegraben werden. Der Saamen muß, da er sehr klein ist, nicht zu dick gestreuet, und nicht zu tief mit Erde bedeckt werden, weil er sonst verfault. Wenn die Gewächse aufgegangen sind, so muß man fleißig darnach sehen, und jäten. Ist sehr trockne Witterung, so wird ihr Wachsthum überaus sehr befördert, wenn man eine Zeitlang die Woche zweymal begießt. Im Brachmonate, müssen die Pflanzen, die im Frühlinge gesäet sind, so weit ausgezogen werden, daß zwischen den übrigbleibenden überall 6 Zolle Platz bleiben, und sie also sich ausbreiten können. Was ausgezogen wird, kann man auf andre Beete eben so weit von einander setzen. Sie müssen begossen werden, bis sie eingewurzelt sind, und brauchen alsdenn weiter keine Mühe, als daß man das Unkraut ausjätet. Wenn der Winter kommt, so werden sie ausgerauft, und zum Gebrauche an einem trocknen Orte aufgehoben. Was im Herbste in die Erde kommt, dasselbe wird ebenfalls, wie jenes, beyzeiten im Frühlinge, wenn es so lange stehen bleibt, weitläuftig gesetzt. Denn man darf nicht leicht in Furcht stehen, es werde dieses Kraut in Engelland auch den

strengsten Winter nicht aushalten, sonderlich wenn es auf trocknem, dürftigen und steinichten Lande steht. Auf fettem Erdreiche, wo es zu geil wächset, gehet es freylich zuweilen von hartem Froste ein. Thymian kommt sogar auf einer Mauer von Steinen fort.

Wenn die Gewächse durch die getheilten Wurzeln fortgepflanzt werden sollen, so muß dieses ebenfalls entweder im März, oder im Weinmonate geschehen. Die alten Gewächse gräbt man aus, die Wurzeln werden in so viele Stücken, als möglich ist, zerschnitten, und diese Stücken in frisches leichtes Land ohngefähr 6 bis 8 Zolle von einander gesetzt. Bey trocknem Wetter muß man sie begießen, bis sie Wurzel gefaßt haben. Nachgeheuds beruht alle daran zu wendende Mühe darauf, daß man das Unkraut ausjätet, so werden sie bald zum Gebrauche tüchtig seyn.

Wer vom Thymian Saamen haben will, derselbe mus etliche Gewächse unversetzt bis zum folgenden Frühlinge an ihrem Orte stehen lassen. Hernach blühen sie im Brachmonate, und der Saamen gelangt im Heumonate zu seiner Reife. Dieser muß, sobald er reif ist, ausgerauft, und ausgeschlagen werden. Denn der erste Platzregen würde ihn sonst aus der Hülse herausspülen.

Thymian saugt das Erdreich so sehr aus, daß an dem Orte, wo er das Jahr zuvor gestanden hat, kein Gewächs gut fortkommt: man müßte denn das Erdreich tiefer, als sich die Thymianwurzeln ausgebreitet haben, aufgraben und zu gleicher Zeit mit Miste, oder sonst etwas, das sich hinein schickt, düngen.

Sechster Absatz.

Von Gewächsen, welche ordentlicher weise in Mistbeeten erzeuget werden.

Ehe ich mich zu den besondern Anweisungen erfahrner Gärtner über die Bestellung dieser Gewächse wende, so achte es für nöthig, etliche allgemeine Anmerkungen vorauszuschicken, wie man die Mistbeete, wo sie erbauet werden sollen, anlegen müsse. Diese werden zu allen gewöhnlichen und nöthigen Küchengewächsen mit Miste zugerichtet. Denn eingeheitzte Gewächshäuser, und Beete mit Gerberlohe werden bloß zu Wartung und Erhaltung auswärtiger seltner Gewächse gebraucht, folglich gehören sie in ein viel nachdenklicheres Fach vom Ackerbau, als hier abzuhandeln die Absicht ist.

Man nimmt eine gewisse Parthey neuen Pferdedünger aus dem Stalle, worinnen etwas weniges, doch aber nicht gar zu viel Stroh von der gebrauchten Streu sich befindet. Dieser wird zusammen auf einem Haufen in einen abgelegnen Winkel geworfen, daß er sich erhitzt. Um die Wärme des Düngers noch mehr zu verlängern, wird etwas Steinkohlenasche darunter gemengt. In 6 oder 7 Tagen wendet man diesen Haufen um, und rührt alles gut durch einander. So liegt der Dünger wiederum 5 oder sechs Tage, und wenn diese vorüber sind, so muß er sich zur Gnüge erhitzt haben. Die also zubereitete Menge von Miste muß der Größe der Beete gemäß seyn. Wenigstens gehört in jedes Mistbeet, wenn es im Frühjahre gemacht ist, ein tüchtiges Fuder. Die aber schon in wärmerer Jahreszeit gemacht werden, brauchen so gar viel nicht.

Hierauf sucht man sich einen gelegenen, und in der Ruhe liegenden Fleck in einer Lage aus, die so viel Wärme, und Sonne hat, als möglich. Dieser kann entweder

weder in einem Winkel des Gartens, oder noch besser, gerade auswendig an der Mauer seyn, wie schon vorher angerathen worden i), damit desto weniger Unflath oder Streu in den Garten getragen wird. Daselbst wird die Erde so lang und breit ausgegraben, als es nach dem Rahm der Mistbeete seyn muß. In trocknem Erdboden gräbt man anderthalben Fuß, in feuchtem aber etwan sechs Zolle tief. In dieses Loch wird der nach obiger Vorschrift zubereitete Dünger gefahren, und mit sonderbarer Sorgfalt so gleich, als möglich, überall gebreitet, gut aufgeschüttelt, und mit einer Gabel derb niedergeschlagen. Dieses macht, daß die Würmer nicht durchkommen können. Steckt der Dünger voll langer Streu, so muß er nicht nur derb und überall fein gleich niedergeschlagen, sondern auch getreten werden. Hiermit läßt sich eine der größten Gefährlichkeiten, deren diese Beete fähig sind, vermeiden, daß sie sich nemlich im Anfange zu heftig erhitzen, und nachgehends gar zu bald ihre Wärme verlieren. Der unten im Haufen liegende Mist, der ordentlicher weise kein Stroh in sich hält, muß ebenfalls im Beete oben liegen, damit er die Ausdünstung des Mistes desto nachdrücklicher zusammen hält. Will man die Hitze noch weiter niederdrücken, damit sie nicht so stark in die Höhe geht, daß sie die Gewächse, die in der darüber liegenden guten Erde stehen, nicht an den Wurzeln verbrennt, wie dieses zuweilen geschieht, wenn man sich nicht nach dieser Vorschrift richtet, so darf man nur den Pferdemist über und über mit einer Lage Kühmist zudecken. Sollte aber bey allem diesen das Mistbeet nicht sobald kühl werden, als man gern sieht, so kann man es bald zu einer gemäßigten Verfassung bringen, wenn man es eine kleine Zeit lang unbedeckt liegen läßt, und an beyden Seiten mit einem starken Stecken

i) S. S. 20 f.

zween oder drey Löcher macht, durch welche die überflüßige Wärme in kurzem ausdünstet.

Sollen auf das Mistbeet frühzeitige Gurken, oder Melonen kommen, so darf nicht alles gleich anfangs mit Erde beschüttet werden; man schüttet nur mitten auf jedes Mistbeet, oder Abtheilung desselben ein Häufgen gute Erde, setzt die Pflanzen hinein, und beschüttet den noch leeren Platz nach und nach immer weiter, jemehr sich die Wurzeln ausbreiten, wie unter jedem Absatze weitläuftiger davon gehandelt werden soll. Ist aber die Absicht andre Gewächse darauf zu setzen, so läßt man den Mist zween oder drey Tage bloß liegen und ausdampfen, ehe die Erde darauf gelegt wird.

Der Mist muß zum wenigsten allemal drey Fuß, und das Erdreich darüber etwan 6 Zolle hoch liegen.

Die ersten 8 bis 10 Tage nach Verfertigung des Beetes dürfen die Fenster des Nachts nicht zu fest darüber liegen, und den Tag über muß man sie sorgfältig in die Höhe heben, damit der Dampf, welcher allemal häufig von dem frischen Miste aufsteigt, Platz bekommt sich zu verziehen. Je mehr hingegen die Hitze abnimmt, desto fester werden sie zugedeckt, damit man die Gewächse nicht in ihrem Wachsthume hindert, oder Anlaß giebt, daß sie eingehen.

Wenn eines von diesen Beeten zu kühl worden ist, und man ihm wieder Hitze geben will, so legt man einen tüchtigen Theil von neuem warmen Miste an die Seiten. Dieses belebt die Hitze wieder auf eine ziemliche Zeit, und wenn der Frühling immer weiter fort sich nähert, so ersetzt die Wärme der Sonne, das, was der Wärme des Mistes abgeht. Diesem zu helfen ist es rathsam, wenn man etliche Bündchen Gras an den Seiten des Beetes herumlegt, sonderlich woferne die Nächte kalt seyn sollten, wie sie es gar oft im May sind, so daß sie auch den weichen Gewächsen in Mistbeeten Schaden

thun

thun kann, wenn man nicht genau darauf Achtung giebt.

Für Pflanzen, mit welchen man sehr behutsam und zart umgehen muß, ist freylich nichts besser, als eine hölzerne Einfassung, oder Rahm, und Glaßfenster darüber. Indessen dürfen in deren Ermangelung nur Reifen darüber gesteckt, und diese mit Strohdecken belegt werden, die man, wenn es warm ist, zur Mittagszeit ganz wegnimmt, und die Nacht wieder darüber deckt. Unten am Rande herum müssen Ziegel darauf gelegt werden, damit die Decken dicht auf der Erde aufliegen.

Ob die erste heftige Hitze des Beetes vorüber sey, versucht man damit, daß man einen Finger hineinsteckt, oder einen Stecken, der eine Zeit lang sehr tief darinnen gesteckt hat, herauszieht, und anfühlt. Wenn nun diese nicht mehr so arg ist, so kann man Saamen darauf säen, oder Pflanzen darauf setzen, wozu man es etwan bestimmt hat.

Der ganze Fleck, wo Mistbeete stehen, muß nicht nur von ferne Schutz haben, sondern auch gegen alle anstoßenden Winde in Ruhe liegen. Zu dem Ende wird ein beweglicher Zaun von Stecken mit einer Hecke daran herum gemacht, daß, so oft es nöthig ist, dieses oder jenes davon weggehoben werden kann. k) Diese Hecke oder Zaun muß 6 bis 7 Fuß hoch, und von dem Beete so weit entfernet seyn, daß man mit einem Schubkarn dazwischen hinfahren kann, wenn die Seiten des Beetes durch hinangelegten frischen Mist verlängert, oder auch Bündel Graß daran gelegt worden sind, woferne eines von beyden nöthig seyn sollte. Er muß auch ferner so weit von dem Beete stehen, daß er demselben den ganzen Tag über nicht im mindsten die Sonne benimmt.

Die Morgen- und Mitternachtwinde sind für Mistbeete im Frühlinge am meisten zu befürchten, und daher muß man diesen in derselben Jahreszeit am meisten vorbeugen,

k) S. S. 22.

beugen, weil sie alsdenn insgemein so kalt und scharf wehen, daß es schwer wird, den jungen Pflanzen, die einem von diesen zween Winden entgegen stehen, mit Sicherheit die benöthigte Luft zu geben. Im Sommer und Herbste sind wiederum die Südwestwinde für gefährlich anzusehen, weil sie besonders in Engelland sehr gern stürmisch sind. Die beste Lage für ein Mistbeet ist also diese, wenn es gegen Mittag zu liegt, oder ein wenig sich nach Morgen wendet, und von den übrigen Gegenden, nebst der schon oben gemeldeten Hecke, in der Ferne durch Bäume geschützt wird.

Auf Mistbeeten werden ordentlicher Weise folgende Gewächse für die Küche erbauet.

Spargel. Anfangs war meine Absicht gar nicht l) hier an den Spargel zu gedenken, immaßen es dem Wirthschafter nicht die Mühe belohnt, wenn er diese Pflanzen, nach der Gärtnersprache, zwingt, das ist, außer ihrer Zeit durch Mistbeete erbauet. Indessen könnten doch wohl manche Herren auf dem Lande, welche die Kosten daran zu wenden haben, Lust bekommen, etliche Teller Spargel auf ihren Tischen zu sehen, ehe sie dergleichen von ihrem ordentlichen Küchenlande nehmen können. Demnach will ich hier einige Anweisung geben, wie man ihn den ganzen Winter hindurch zu schaffen im Stande ist.

Etwan 5 bis 6 Wochen zuvor, ehe man den Spargel soweit haben will, daß er geschnitten werden kann, werden eine zureichende Menge guter Pflanzen, die schon vor zwey oder drey Jahren von dem Saamenbeete versetzt gewesen sind, in ein nach vorhergehender Anweisung zugerichtetes Mistbeet gesetzt. Sie sind dazu am besten, wenn sie in niedrigem, fetten, feuchten Lande gestanden haben, immaßen sie darinnen am größten werden. Wenn man von solchem Boden eine Meßruthe in Beeten von sechs

l) S. S. 68.

sechs Reihen bepflanzt, so daß die Reihen zehen Zolle, und die Pflanzen in den Reihen ohngefähr acht bis zehen Zolle von einander stehen, (denn so weit muß ihr Stand in einem Mistbeete seyn) so wird man unter ein Fenster immer genug Spargelpflanzen haben. Um London herum nehmen die Küchengärtner zu gezwungenem Spargel meistens Pflanzen, die nur zwey Jahre von dem Saamenbeete versetzt sind. Sie müssen aber in sehr guter Erde gestanden haben, wenn die Stengel nicht ganz schwach gegen solche seyn sollen, deren gute Pflanzen drey Jahre alt worden sind.

Wenn die Wärme des, mit Erde etwan 6 Zolle dick bedeckten Mistbeetes sich in der Verfassung befindet, daß die Pflanzen sie erleiden, das ist, wenn die erste heftige Hitze soweit vorüber ist, daß man nicht befürchten darf, sie möchten etwan verbrennen, so wird die Erde mit einer schmalen Furche an einem Ende des Beetes etwan vier Zolle hoch erhöhet, und eine Reihe solcher Pflanzen daran gelegt. Also legt man eine Reihe nach der andern, so nahe an einander, als möglich, doch in geraden Linien, bis alles besetzt ist. Die Kronen der Wurzeln müssen vollkommen eben gesetzt werden, die Keime gerade in die Höhe stehen, und etwas weniges feine Erde zwischen jede Reihe gethan werden. Alsdenn legt man an den Außenseiten des Beetes hin einen Rand von derber Erde um die Pflanzen herum, welche bloß stehen, damit sie nicht dürre werden. Zwischen die Pflanzen mitten im Beete werden zween oder drey, zweyer Fuß lange Stecken in die Erde gestoßen, dadurch erfährt man, wie schon gemeldet, ob das Beet die gehörige Wärme hat, indem man die Stecken herauszieht, und unten anfühlt. Daraus läßt sich hernach urtheilen, ob man die Wärme vermehren, oder vermindern muß, wozu bereits die gehörige Anweisung gegeben ist.

In

In nicht gar 14 Tagen, nachdem das Beet bepflanzt worden ist, müssen die Kronen der Pflanzen etwan zween Zolle tief mit Erde bedeckt werden. Wenn der Spargel über diese heraus gewachsen ist, so wird noch einmal drey Zolle hoch Erde darauf gesiebt, so daß die Kronen der Pflanzen etwan 5 Zolle tief in der Erde stehen. Dieses wird zum Wachsthume der Stengel zureichen. Nach diesem wird ein Rand von Stroh etwan 4 Zolle dick an den Seiten des Beetes herum, durch hineingeschlagne starke, gerade, und spitzige Stecken, die etwan zween Fuß in der Länge haben, befestiget. Oben muß dieser Rand mit der Oberfläche des Beetes eben seyn. Wenn er feste steht, so werden die Rahmen zu den Mistbeeten mit ihren Fenstern darauf gelegt. Diese müssen sowohl in schlechter Witterung, als auch des Nachts allemal mit Stroh und Decken fest verwahrt werden. Den Tag über werden sie offen gehalten, sonderlich wenn die Sonne scheint, damit sie durch die Fenster hindurch dringen, und dem Spargel eine gute Farbe geben möge.

Wenn ein dergleichen Beet seine gehörige Wirkung hat, so treibt es Spargel, der sich in fünf bis sechs Wochen schon schneiden läßt. Dieses hält etwan drey Wochen an, unter welcher Zeit jedes mit guten Pflanzen gehörig bepflanzte Mistbeet ohngefähr dreyhundert Spargelstengel hergiebt. Will man also dergleichen hinter einander so lange haben, bis der Spargel im Lande gut wird, so darf man nur alle 3 Wochen ein neues Mistbeet anlegen, und also von Weyhnachten bis in die erste Woche des Märzmonats fortfahren. Dieses letztere dauert so lange, bis der Spargel in freyer Luft wächst. Hierbey darf ich nicht unerinnert lassen, daß die am spätesten gemachten Beete allemal die stärksten und ansehnlichsten Stengel hervorbringen, und daß diese wenigstens 14 Tage eher, als jene von den erstern zu schneiden sind. Denn sie

sie genießen, wenn die Witterung günstig ist, viel mehr Sonne, und auch Luft, welche letztere sie ebenfalls schmackhafter macht.

Capsicum, insgemein Guineapfeffer, oder Glockenpfeffer genannt, weil dessen Schoten eine solche Gestalt haben, sollte eigentlich Indianischer Pfeffer heißen; weil er von Natur in Ost- und Westindien wächst. Hier zu Lande erzeugt man ihn in einem Mistbeete aus dem Saamen im Frühlinge. Sobald die davon gewachsenen Pflanzen etwan ein halbes Dutzend Blätter haben, so müssen sie in ein anderes Mistbeet etwan 4 oder 5 Zolle weit von einander gepflanzt, und daselbst am Tage vor der Sonne bedeckt werden, bis sie Wurzel gefaßt haben. Nach diesem muß man recht viel Luft hinein lassen, damit sie nicht zu schwach in die Höhe wachsen. Es ist ferner nöthig, sie fleißig zu begießen. Gegen das Ende des Maymonats gewöhnt man sie nach und nach, daß sie die frische Luft gewohnt werden, und im Brachmonate nimmt man sie mit so vieler Erde an den Wurzeln, als möglich ist, heraus, und versetzt sie in gutes Land in einer warmen Lage, ohngefähr anderthalben Fuß von einander. Auch hier müßen sie Schatten und Wasser bekommen, bis sie eingewurzelt sind, und in trockner Witterung muß man sie immerfort begießen. Es befördert dieses ihren Wuchs gar sehr, macht sie tragbarer, und vermehrt die Größe ihrer Schoten. Bey solcher Wartung tragen sie einen Sommer hindurch, (denn länger dauren sie nicht) zweymal Früchte, es müßte denn etwan sehr kalte Witterung seyn.

Diese Gattung, welche Tournefort Capsicum fructu longo, ventre tumido, per summum tetragono, mit einer langen Frucht, einem dicken Bauche, und viereckichten Spitze nennt m), ist die einzige, welche einzulegen taugt; Sonst wird sie zu weiter nichts erbauet.

m) Inst. 153.

bauet. Die Schoten daran sind weicher, und fleischigter, als sonst an irgend einer Gattung von diesem Gewächse. Sie werden anderthalben, bis zween Zolle lang, oben sehr dick, und weiter hinunter nach und nach immer dünner. Meistentheils befinden sich daran sehr viele Runzeln.

Diese Schoten werden also eingelegt. Man nimmt sie ab, ehe sie ihre völlige Größe erreicht haben, und so lange ihre Rinde noch zart ist. Die in ihnen befindlichen Körner werden ausgemacht, und zween oder drey Tage in Salzwasser eingeweicht. Sodann nimmt man sie heraus, läßt das Wasser ablaufen, und gießt gesottenen Eßig darauf, der drüber weg reichen muß. Darinnen werden sie zween Monate lang fest eingepreßt, und nach diesem in dem Eßige gekocht, damit sie grün werden. Gewürze darf gar nicht dazu kommen, und viele Leute achten es für das heilsamste Gewächse, das man einlegen kann.

Um von dem Capsicum auf das künftige Jahr Saamen zu erhalten, werden die stärksten, wachsbarsten und mit den größten Schoten versehenen Pflanzen unangerührt aufbehalten. Sonderlich darf man ihnen die ersten Früchte nicht nehmen, sondern sie daran lassen, damit sie destomehr Zeit bekommen, ihren Saamen zur Vollständigkeit zu bringen, ehe der Frost im Herbste einfällt. Denn zeitige Fröste richten insgemein diese Gewächse zu Grunde. Wenn die Früchte reif sind, zu welcher Zeit sie eine schöne rothe Farbe haben, so werden sie abgeschnitten, und an einem trocknen Orte aufgehangen, bis man im kommenden Frühlinge den Saamen braucht.

Man hat eine Gattung von dieser Pflanze, welcher die Amerikaner, bey welchen sie von Natur wächst, den Namen Vogelpfeffer geben, und die bey den Kräuterverständigen Capsicum caule fruticoso, fructu paruo

ovato

ovato erecto; Capsicum mit einem buschichten Stengel und einer kleinen, eyförmigen in die Höhe wachsenden Frucht, heißt. Von dieser wird die sogenannte Cayanbutter gemacht, die aber eigentlich besser Cayanpfeffer heißt. Die Einwohner von Amerika achten diese Schoten für das beste Gewürz, heißen sie Pfefferschoten, und bereiten sie folgendermaßen.

Sie nehmen von dieser Gattung von Capsicum n) die reifen Schoten, trocknen sie gut in der Sonne ab, thun sie in einen irdenen, oder steinernen Topf, streuen fein Mehl zwischen jede Lage Schoten, und setzen sie in einen Backofen, wenn das Brod heraus ist, damit sie recht trocken werden. Dann wischen sie das Mehl rein ab, nehmen die noch dran gebliebenen Stengel weg, und schlagen, oder mahlen die Schoten klar zu Pulver. Zu einer jeden Unze nehmen sie ein Pfund Waizenmehl, und so viel Sauerteig, als zur Gährung nöthig ist. Wenn nun dieses wohl durchgekneten ist, so machen sie daraus kleine Kuchen, die sie eben auf solche Weise, wie die ordentlichen Kuchen backen. Diese Kuchen schneiden sie alsdenn in kleine Stücken, und backen sie noch einmal, bis sie so trocken und hart als Zwieback werden. Zuletzt stoßen sie die Bissen sehr klar, sieben sie, und heben das Pulver zum Gebrauche auf.

Dieses habe ich deswegen hier eingerückt, weil man es vielleicht damit hier eben so machen kann. Es darf nur dieses Gewächse in einem Mistbeete erbauet, und nachgehends damit so, wie mit andern Gattungen von Capsicum verfahren werden; oder wer weiß, ob es nicht auch mit der Gattung, die wir ordentlicher Weise einlegen, angeht. Besonders aber habe ich davon geredt, weil man sagt, dergleichen Pulver gebe nicht nur den Speisen oder Brühen einen bessern Geschmack, als der gewöhn-

n) MILLER's Gardener's Dict. art. *Capsicum*.

gewöhnliche rundkörnichte ostindische Pfeffer, für welchen alle Jahre viel Geld aus Engelland geschafft wird; sondern es gebe auch einem schwachen Magen viel mehr Kräfte, treibe viel nachdrücklicher die Blehungen, Feuchtigkeiten, oder zähen Theilgen ab, und helfe verdauen.

Gurken, wenn man sie recht zeitig haben will, um nur bloß die Tafel damit zu besetzen, immaßen zu solcher Zeit nicht leicht ein vernünftiger Mann sie essen wird, werden durch eitle Leute in Gewächs- und Treibehäusern erzeugt, die sich eine Ehre daraus machen, daß sie alle Monate durch das ganze Jahr grüne Gurken aufweisen können. Hier aber mag es dabey sein Bewenden haben, daß ich das weit vernünftigere, und lange nicht so mühsame Verfahren solcher Leute erzähle, die so viel Gedult haben, daß sie warten, bis sie zu der gehörigen Jahreszeit wachsen.

Wenn man zeitige Gurken, doch ohne sie sehr weit über die natürliche Beschaffenheit ihres Wachsthums zu zwingen, haben will, so steckt man die Kerne ohngefähr mitten im März oder auch etwas später, so wie etwan der Frühling zeitig oder spät ist. Dieses geschieht entweder unter eine gläserne Glocke auf ein Stück Mistbeet, oder an dem obern Ende eines ordentlichen mit Fenstern zugedeckten Mistbeetes, damit sie den übrigen Gewächsen nicht den Platz wegnehmen. Was wir oben von der nöthigen Verfassung der Mistbeete gesagt haben, dasselbe muß auch hier in Obacht genommen werden. Wenn diese Gewächse ein wenig in die Höhe gekommen sind, so werden sie in ein anderes gelindes Mistbeet etwan zween Fuß weit von einander gepflanzt. Hier werden Glockengläser dicht an einander drüber gesetzt, und ihnen Schatten, gleichwie auch ein wenig Wasser gegeben, bis sie Wurzeln gefaßt haben. — Man muß ihnen auch, soviel es die Witterung zulassen will, Luft geben, indem man das Glas an der Seite, die dem Winde entgegen steht,

in

in die Höhe hebt, damit sie Kräfte bekommen, und wenn die rauchen Blätter daran gewachsen sind, so werden sie in Reihen verpflanzt, wo sie sollen stehen bleiben.

Die Erde dazu wird mit neuem Pferdemiste, eben auf diese Art, wie bey den Mistbeeten gemeldet worden, nur nicht so gar dick, noch so gar breit, zubereitet. Der Graben, worauf eine Reihe Gurken stehen soll, darf etwan vier Fuß, zween Zolle breit seyn. Die Länge davon wird nach der Zahl der dahin bestimmten Pflanzen eingerichtet. In trocknem Boden macht man diese Gräben etwan 10 Zolle tief; wo aber das Erdreich feucht ist, daselbst darf nur gar wenig Erde weggegraben werden. Ohngefähr ein Karren voll Mist reicht zu für eine Reihe, worinnen 5 bis 6 Gurkenlöcher sind, die ohngefähr viertehalben Fuß von einander stehen. Diese Erhöhung von Miste wird recht derb und eben geschlagen, und etwan vier Zolle hoch mit Erde belegt. Eben so hoch wird es auch an den Seiten gemacht. Denn wird mitten auf der Reihe an jedem Orte, wo die Pflanzen hinkommen sollen, ein Häufgen Erde hingeschüttet. Ueber diese Häufgen setzt man 24 Stunden lang ein Glockenglas, damit das Erdreich, wo die Pflanzen hinkommen sollen, sich erwärmt. Hernach lockert man jedes Häufgen mit der Hand auf, und macht im Mittel ein kleines Loch, in Gestalt eines Beckens. In jede solche Hohlung werden 4 Pflanzen so weit, als möglich ist, von einander gesteckt, denen man Schatten und Wasser giebt, bis sie eingewurzelt sind. Hernach läßt man Luft hinein, indem man die Gläser an der Seite, die dem Winde entgegen steht, nach dem Verhältnisse der Wärme des Wetters, aufhebt. Doch müssen sie nur bloß am Mittage also aufgehoben werden, bis die Pflanzen das ganze Glas ausfüllen; alsdenn muß man sie an der Mittagsseite durch Stützen mit Gabeln so hoch, als es das Wachsthum der Pflanzen erfordert, in die Höhe stellen, dabey aber

aber sie in Acht nehmen, daß sie nicht von der Sonne verbrannt werden. Dadurch werden sie ein wenig abgehärtet, daß sie die freye Luft vertragen. Gleichwohl aber darf man sie nicht gar zu bald aufdecken, immaßen wir im May öfters Morgenfröste bekommen, welche sie nicht aushalten können. Um nicht dieses befürchten zu dürfen, läßt man die Gläser lieber so lange darüber stehen, als es den Pflanzen keinen Schaden thut. Sie können eine ziemliche Zeit darüber stehen, wenn man etwan drey Ziegel darunter setzt, und sie rund herum aufhebt.

Ohngefähr gegen das Ende des Maymonats, wenn das Wetter anfängt dauerhaft und warm zu werden, nimmt man die Gläser ganz behutsam von den Gewächsen ab. Ein trüber Tag, der mit Regen drohet, ist dazu besser, als wenn die Sonne stark scheint. Man setzt hernach die Gläser über den Gewächsen auf drey mit Gabeln versehene Stecken 4 oder 5 Zolle hoch von der Erde. Auf solchen Stecken stehen die Gläser gewiß, und man hat nicht zu befürchten, daß die zarten Schößlinge der darunter befindlichen Pflanzen zerqvetscht werden. Denn vor dem Ende des Brachmonats, oder vor dem Anfange des Heumonats thut man besser, wenn man die Gläser gar nicht wegnimmt. Denn es erhält sich auf solche Art an den Wurzeln herum einige Feuchtigkeit viel länger, als wenn sie ganz und gar in freyer Luft stehen. Solchergestalt werden die Gewächse in drey Wochen sehr zugenommen haben, wenn anders das Wetter günstig gewesen ist. Hernach ist es Zeit, den Erdboden zwischen den Reihen, oder an den Seiten der Reihe hin, wenn nur eine einzige vorhanden ist, aufzugraben, und zu dem Beete, oder den Beeten zu nehmen, damit die Gewächse ihre Wurzeln in dieselbe ausdehnen können. Denn wenn sie nicht gehindert werden, so breiten sie sich, gleich den Wurzeln der Weinstöcke, sehr weit aus. Die Ranken davon müssen, ohne daß man

man sie sehr zerknittert, oder die Blätter daran zerquetscht, und abbricht, in gute Ordnung gelegt werden. Manche stecken sie mit kleinen hölzernen Haacken, auf den Erdboden an, daß sie der Wind nicht in die Höhe herumblasen kann. Wenn dieses geschehen ist, so hat man damit weiter keine Mühe, als daß man das Unkraut ausjätet, und wenn es nöthig ist, oder anders zu reden, wenn die Blätter welk werden, und herunter hangen, begießt. Doch ist hier nicht zu vergessen, daß sie zwar stärker tragen, wenn sie recht oft begossen werden; hingegen schmecken sie desto besser, und sind gesünder, wenn so gar viel Wasser nicht dazu kommt. Desgleichen kann man sie zwar zuweilen in trocknem Wetter begießen, hingegen aber darf man keinen Regen in kaltem Wetter darauf lassen. Wenn man die Reihen auf solche Weise abwartet, so werden vom Brachmonate an, bis zum Auguste viele Früchte daran wachsen. Herr Mortimer hält es für gut o) die Spitzen an den Gurken, wenn sie drey oder vier Knoten ausgetrieben haben, oben abzukneipen, damit die Früchte desto geschwinder wachsen.

Den Saamen zu Gurken erbauen die meisten Gärtner um London herum von solchen gelegten Reihen. Zu dem Ende bleibt von den zeitigsten und schönsten Früchten eine gewisse Anzahl an den Stöcken hangen, bis der Saamen reif ist. Wenn hernach die auswendige Schale anfängt zu verschrumpfen, so schneiden sie die Gurke auf, schaben das ganze Eingeweide nebst den Kernen heraus in ein Gefäß, und decken ein Bret darüber, damit kein Unflath hinein fällt. So lassen sie alles zusammen 8 bis 10 Tage beysammen stehen, und rühren es bloß mit einem Stäbgen jeden Tag einmal um, damit das Fleischigte verfault, und sich desto eher von den Kernen ablöst. Dann gießen sie Wasser dazu, und rühren alles durch

o) Art of Husbandry. Vol. II. p. 154.

durch einander, bis es schäumt, worauf sie die Kerne zu Boden fallen lassen, und das Wasser abgießen. Sodann legen sie diese 3 oder 4 Tage lang auf einem Tuche breit an die Sonne, und Luft, bis sie ganz trocken sind. Nach diesem werden sie in Säcke gefaßt, und an einem trocknen Orte, wo keine Würmer dazu kommen können, aufgehangen. Sie bleiben verschiedne Jahre lang gut, indessen verspricht man sich von ihnen nicht so gar fette, dagegen aber desto fruchtbarere Pflanzen, wenn sie drey oder vier Jahre alt sind.

Will man frühzeitige Früchte haben, so ist es ohne Zweifel der sicherste Weg, daß man dazu so, wie itzt beschrieben worden ist, besondere Beete mit Miste zubereitet. Manchen Leuten aber ist an recht frühzeitigen, oder sehr tragbaren Gewächsen nicht so viel gelegen, als natürlicher Weise den Gärtnern um London, die von ihrer Arbeit leben. Sie graben also nur Löcher, so groß als einen Scheffel, füllen darein warmen Stallmist, setzen darauf 4 bis 5 Gurkenpflanzen, deren Wurzeln so viel Erde, als möglich ist, um sich herum haben, und schütten Erde oben darauf in Gestalt eines Kessels, damit die Begießung desto mehr Wirkung hat. Diesen geben sie bis zu der Zeit, da sie eingewurzelt sind, Schatten, und setzen Glocken- oder andere Gläser darüber, wenn dergleichen vorhanden sind. Zuweilen lassen sie die Pflanzen gleich vom Anfange in der freyen Luft stehen. Wenn die Pflanzen fortkommen, so sind deren drey in ein Loch genug. Die übrigen kann man ausziehen, oder anders wohin setzen. Manche stecken gleich den Saamen in solche Löcher, ohne ihn zuvor in ein Mistbeet zu bringen, und diese thun sehr wohl, wenn das Wetter dazu recht günstig ist.

Die Zeit zu der Saat der letzten Gurken, die man zum Einlegen braucht, ist etwan im Anfange des Brachmonats. Insgemein setzen die Gärtner um London dieselben

selben zwischen ihre breitsten Blumenkohlreihen, welche fünftehalben Fuß weit von einander stehen. Zu dem Ende graben sie viereckichte Löcher ohngefähr viertehalben Fuß weit von einander, zerschlagen das Erdreich gut, und machen oben in jedes Loch mit der Hand eine Art eines Kessels. Dann stecken sie mitten in jeden solchen Fleck 8 oder 9 Kerne, und bedecken sie etwan einen halben Zoll tief mit Erde. Ist das Wetter sehr trocken, so gießen sie jeden Abend, oder einen um den andern ein wenig. In 5 bis 6 Tagen zeigen sich die Gewächse schon über der Erde. Da muß man nun die Vögel davon weg scheuchen, sonderlich die Sperlinge, welche sie sonst abfressen, und alle Mühe vereiteln. Es kommt aber etwan auf eine Woche an, so thun sie ihnen nichts weiter. Denn wenn die Pflanzen schon ihre Saamenblätter ausgedehnt haben, so lassen die Sperlinge sie in Ruhe. Nach dem es mehr oder weniger trocken ist, muß man sie von Zeit zu Zeit ganz gelind begießen, und wenn sie anfangen, ihr drittes Blatt zu zeigen, welches das erste von den rauchen ist, so werden alle die schwächsten Gewächse ausgezogen, und es bleiben nur die vier besten, und dem Ansehen nach fruchtbarsten Pflanzen stehen. An diesen wird der Erdboden, zu Tilgung des Unkrauts, und die Erde an den Pflanzen zu erhöhen, um die Stämmgen herum mit einer kleinen Hacke aufgelockert, und mit der Hand ganz gemächlich an sie angedrückt, damit man sie desto besser, was nur möglich ist, doch ohne ihre Verletzung von einander trennt. Nach diesem werden sie ein wenig begossen, damit die Erde um sie herum sich um etwas setzt, und wenn besonders das trockne Wetter es zu manchen Zeiten nothwendig macht. Vor allen Dingen aber muß das Unkraut fleißig ausgejätet werden. Wenn der Blumenkohl völlig weg ist, so wird das Beet ganz und gar aufgehackt und abgeräumt; es wird frische Erde um die Pflanzen herumgelegt, damit die Aushölungen,

oder Kessel, worinnen sie stehen, desto tiefer werden, und das darein gegoßne Wasser darinnen bleibt; die Ranken werden nach der Seite, wo sie herausgewachsen sind, in guter Ordnung ausgebreitet, damit sie sich nicht in einander vermengen, und einander verdämmen. Hierauf kann man zwischen die Pflanzen ein wenig Erde legen, und gemächlich niederdrücken, damit man sie desto besser überall von einander scheidet. Nachgehends wird eine mäßige Begießung, wie etwan die Witterung sie erfordert, ihren Wuchs gar sehr befördern. Mit dieser Bestellung tragen die Pflanzen gegen das Ende des Heumonats, oder im Anfange des Augusts junge Gurken, die sich einlegen lassen.

Ohngefähr 50 oder 60 solche Löcher versorgen eine mittelmäßige Familie hinlänglich. Sind deren weniger, so kann man auf einmal nicht so viel davon abnehmen, daß es die Mühe und Kosten sie einzulegen ersetzt. Nächst diesem sind sie niemals sonderlich gut, wenn man sie lange vorher abnimmt, ehe man sie in Eßig legt. Von 50 Löchern wächst selten mehr als zweyhundert Gurken, die sich auf einmal abnehmen lassen. Dieses kann man insgemein 5 Wochen hinter einander jede Woche zweymal thun. Was nicht eingelegt werden soll, das bleibt so lange stehen, bis es groß genug zu essen wird.

Herr Du Hamel hat uns zwar keine Versuche über die Bestellung der Gurken nach den Grundsätzen der neuen Wirthschaft gegeben. Indessen muß es doch ohne Zweifel nach dieser Einrichtung auch mit Gurken glücklich gehen, da der Herr von Chateauvieux vortrefliche Melonen, die ein viel zärteres Gewächse sind, auf Beeten von gemeiner Erde im freyen Felde erbauet, und weiter nichts daran gethan hat, als daß er den Erdboden vermittelst eines bedachtsamen Gebrauchs der Pferdehacke, ohne Mist, Mistbeet, oder Fenster in guter Ordnung erhalten hat, welche nach allen Umständen vor den Früchten aus

seinem

seinem Garten vieles voraus hatten p). Es verdient dieses ganz gewiß die Aufmerksamkeit aller Küchengärtner, sonderlich derer, die um London herum wohnen, wo das Gartenland und die Arbeit sehr kostbar ist.

Melonen müssen, wenn sie nicht alle zugleich auf einmal wachsen sollen, zu zwey oder vielmehr drey verschiednen malen gesäet werden. Das erstemal geschieht es in der zweyten Woche des Märzes, wenn es beyzeiten gelind wird. Außerdem aber läßt man es lieber noch etliche Tage ausgesetzt seyn, da zu dem Fortkommen der Pflanzen viel darauf ankommt, daß sie in dem ersten Wuchse Kräfte haben, welches freylich nicht seyn kann, wenn das Wetter gleich nach der Zeit, da sie aufgegangen sind, so schlecht ist, daß man die gehörige Menge von Luft ihnen nicht kann zukommen lassen. Das zweytemal werden Melonen am Ende des Märzmonats gesteckt, und zum drittenmale geschieht es, wenn man dazu Lust hat, ohngefähr den 10ten oder 12ten April. Dieses sind des Herrn Philipp Millers Anweisungen, dessen lange Erfahrung, und vortrefliche Beobachtungen ihn in den Stand gesetzt haben, diesen Gegenstand viel besser, als sonst ein anderer vor ihm gethan hat, abzuhandeln. Daher ich sowohl ihm, als auch meinen Lesern nicht besser Gerechtigkeit wiederfahren lassen kann, als wenn ich ihnen das wesentliche von seinen gründlichen Anweisungen hierüber mittheile, da sich besonders allerhand neue, und wichtige Verbesserungen darinnen befinden q).

Die Melonen, welche es hauptsächlich verdienen, daß man sie erbauet, sind die Cantaleupe, die Römische, die Succado, die Zatta, die kleine Portugaleser, und die schwarze Gallowaymelone. Denn unsre gemeinen Gattungen, und besonders die, welche die meisten Kohl-

p) Duhamel Culture des Terres, T. IV. p. 455.
q) Gardener's Dict. Art. *Melo.*

gärtner um London herum zu Markte bringen, wo man vorzüglich auf die Größe siehet, sind die darauf verwendete Mühe und Kosten nicht werth, außer nur, in wieferne sie dem Gärtner Geld einbringen.

Die Canteleupe, wie sie die Holländer, die sonst wenig andere Gattungen erbauen, mit einem besondern Namen benennen, dem sie niemals das Wort Melone beyzusetzen pflegen, ohngeachtet sie dieses bey der Benennung aller andern Gattungen beständig thun, wird von allen Kennern in Europa überaus hoch geschätzt. Ihren Namen hat sie von einem Orte, wo der Pabst ein Landhaus besitzt, ohngefähr 14 Meilen von Rom, wo sie sehr lange Zeit erbauet worden ist. Anfänglich kam sie dahin aus demjenigen Theile von Armenien, der an Persien angränzt, wo sie von sich selbst in großer Menge wächst. Die auswendige Schale ist sehr rauch, voll Knoten und warzenförmiger Erhöhungen. Ordentlicher Weise hat das Fleisch eine pomeranzenfarbichte, bisweilen aber auch eine grüne Farbe, wiewohl die letztern nicht so gut sind. In der vollkommnen Reife schmeckt es vortreflich, und ist besonders deswegen zu merken, weil man es ohne Nachtheil der Gesundheit essen kann. Denn auch der schwächste Magen wird dadurch nicht verdorben.

Die Römische ist eine gute Melone, wenn man sie haben kann, wie sie seyn soll, und wächst in trockner Witterung an einer vollkommen gesunden Pflanze. Sie kann eher, als die Cantaleupe, zur Reife gebracht werden, und verdient daher die Aufmerksamkeit derer, welche gern beyzeiten Melonen essen wollen.

Die Zattamelone hat ebenfalls einen guten Geschmack. Sie ist aber so klein, immaßen sie selten größer, als eine Pomeranze wird, und hat so wenig Fleisch, daß man sich kaum die Mühe damit nehmen darf. An beyden Enden ist sie ein wenig flach, und hat, wie die Cantaleupe, Warzen auf der Schale.

Die kleine Portugallesermelone, heißt bey manchen die Dormermelone, und man kann sie ebenfalls frühzeitig erbauen. Sie ist ein überaus gutes Obst, und wächst in großer Menge: daher auch Leute, die mehr auf die Menge, als auf die Beschaffenheit sehen, und deren Geschmack nicht so gar zärtlich ist, sie fast allen übrigen Gattungen vorziehen. Doch in Ansehung des Geschmacks steht sie weit unter der Canteleupe.

Die schwarze Gallowaymelone, die seit vielen Jahren von dem Lord Galloway aus Portugall gebracht worden ist, achtet man unter allen Gattungen, die frühzeitig zu haben sind, für die beste. Denn sie wird viel eher reif, als irgend eine andre Gattung, und ist gar nicht etwan schlecht, wenn man sie nach dem Laufe der Natur reif werden läßt. Diese Gattung würde also gewiß sich ganz besonders dazu schicken, daß man sie auch im freyen Felde nach den Grundsätzen der neuen Wirthschaft erbauete, nach welcher es, wie wir vor kurzem gesehen haben r), dem Herrn von Chateauvieux mit Melonen vollkommen gut gelungen ist. Freylich trifft man wohl von der rechten schwarzen Gallowaymelone in Engelland nicht leicht guten Saamen an. Denn sie ist unter andern Gattungen aufgewachsen, und daher aus der Art geschlagen, weil der männliche Staub von den Blüthen jener Gattung auf sie geflogen ist, und ihre Blüthen beschwängert hat. Denn wer irgend eine besondere Gattung unvermengt erhalten will, derselbe darf kein anderes Gewächs von verschiedner Gattung, die aber doch unter einerley Geschlecht gehört, keine Gurke, noch sonst etwas dergleichen, von ähnlichem Gewächse darneben stehen lassen.

Der Verabsäumung dieser wichtigen, wiewohl fast überall schlecht beobachteten Vorsicht muß man die Klagen

r) S. 184.

gen vieler Liebhaber dieser Frucht zuschreiben, welche die wahre Ursache davon nicht wissen; wenn nun nach und nach ihre Melonen nicht mehr so gut sind, so glauben sie, es rühre daher, weil sie gar zu lang aus Saamen erzeugt worden, der in einerley Garten gewachsen ist. Daher sie es für unumgänglich nöthig achten, recht fleißig andern Saamen aus entfernten Orten zu verschreiben. Daß die Veränderung des Saamens dann und wann gut, und sogar rathsam sey, wird in Ansehung dieser, sowohl, als anderer Gewächse recht gern eingeräumt. Hingegen ist es überaus schwer, ihn von Leuten zu bekommen, die ihn mit gehöriger Sorgfalt gesammlet haben. Denn alle Mieth- oder Lohngärtner sind hierinnen gar zu gern nachläßig. Sogar Herr Miller, der doch ein Mitglied der botanischen Gesellschaft in Florenz ist, und sich alle Mühe gegeben hat, von der rechten Gattung Saamen zu bekommen, konnte doch vor etlichen Jahren von der rechten wahren Cantaleupe keinen guten Saamen bekommen, ob ihm schon aus Italien verschiedne Proben von Saamen, der dafür ausgegeben wurde, von Leuten zugesendet waren, die nach seinen Gedanken in ihrer Wahl nicht betrogen werden konnten, und nahe an dem Orte waren, wo er wuchs. Er warnet also wohlbedächtig jedermann, sich nicht auf auswärtigen Saamen zu verlassen, er möge nun ihnen zum Verkaufe angeboten, oder von guten Freunden zugeschickt worden seyn. Sein eigner Entschluß, wozu ihn besonders dieses veranlaßt hat, weil es ihm mehr als einmal fehl geschlagen ist, besteht darinnen, daß er es mit keinem andern Saamen versucht, als mit solchem, den er von einem verständigen Manne erhält, der selbst von den Früchten gegessen hat, deren Saamen von ihm eingesammlet wird. „Denn, spricht er, in „Italien, Spanien, Portugall und vielen Gegenden von „Frankreich sind die Gärtner in der Wahl alles ihres „Saamens sehr nachläßig, vorzüglich aber sind sie es bey

„den

„den Melonen. Was den Saamen anlangt, der von „Constantinopel, Aleppo, und andern Gegenden in der „Türkey herkommt, so habe ich selten gesehen, daß aus „solchem Saamen rechte gute Melonen gewachsen sind.“

Melonensaamen muß, wenn er aufgehen soll, wenigstens drey Jahre, und nicht über 6 oder höchstens 7 Jahre alt seyn. Denn ohngeachtet er auch wächst, wenn er gleich 10 bis 12 Jahre, oder noch nicht drey Jahre alt ist, so sind doch die davon erzeugten Früchte, lange nicht so dickfleischigt, derb, saftig, oder wohlschmeckend, als andre, die aus schwerem Saamen wachsen, der so lange gelegen hat, als er liegen soll, wenn gleich beyderley Saamen von einerley Melonen ist. So geht es mit allen Früchten, wozu der Saamen leicht ist, und wenn er aus der Hülse genommen wird, auf dem Wasser schwimmt. Herr Miller hat es etlichemale damit versucht, und allemal gefunden, daß es damit also abgelaufen ist.

Die Bestellung aller Gattungen von Melonen, deren es nebst den bereits gemeldeten noch vielerley giebt, die aber freylich nicht verdienen umständlich beschrieben zu werden, ist vollkommen einerley. Die ersten beyden male, da es nemlich im Märzmonate geschieht, müssen sie unter Glasfenster gesäet werden. Daselbst können sie an der obern Seite eines Gurkenbeets, wenn dergleichen vorhanden ist, ihren Platz bekommen. Außerdem muß ausdrücklich für sie ein Mistbeet mit neuem Pferdedünger so, wie zu Gurken angewiesen ist, zugerichtet werden. Denn man geht mit ihnen durchgängig, wie mit den Gurken um, bis sie dahin gepflanzt werden sollen, wo sie stehen bleiben. Bey der dritten Saat werden die Gewächse ordentlicher Weise unter Glocken- oder Handgläsern, oder unter Rahmen, die mit in Oel getränktem Papiere bedeckt sind, aufgezogen. Dieses darf nicht eher,

als

als den zehenten, oder zwölften April geschehen, weil außerdem diese Gewächse, wenn sie gut fortkommen, sich nach den Seiten der Gläser ausbreiten möchten, ehe man es wagen darf, sie frey auslaufen zu lassen, da in manchen Ländern immer gern, auch sogar mitten im May, starke Fröste sind. Gleichwohl darf man sie auch nicht in den Gläsern zusammenquetschen, weil ihnen alsdenn eben so große Gefahr von der Sonnenhitze den Tag über bevorstehet. Sollten sie schon, ehe man sie an die Luft bringen darf, für die Gläser zu groß wachsen, so dürfen die hervorragenden Enden der Reben nur etwan mit Stroh zugedeckt werden, damit ihnen die Kälte nichts thun kann. Aus diesem Grunde ist es am rathsamsten, den Saamen solcher Gewächse, die man unter solchen Gläsern aufziehen will, etwas später zu säen, als andern, der mit getränktem Papiere zugedeckt werden soll, weil darunter mehr Platz ist. Eben daher ist es auch in kalten Gegenden besser, wenn man nicht eher, als bis zum Mittel des Brachmonats auf reife Melonen zuschickt. Nach diesem kann man deren bis zum Ende des Herbstmonats, wenn recht damit umgegangen wird, in großer Menge haben. Ja sogar, wenn im Herbste schönes Wetter geblieben ist, so hat Herr Miller bis zum Ende des Weinmonats sehr gute Melonen gehabt.

Wenn die Beete, worein diese Gewächse kommen, und daselbst stehen bleiben sollen, die gehörige Wärme haben, so ist es genug, im Anfange zween Zoll dick Erde darauf zu schütten. Eher darf es nicht geschehen, damit nicht etwan die gar zu große erste Hitze die darauf kommende Erde verbrenne. Nur im Mittel eines jeden Fensters muß ein Hügel von 18 oder mehr Zollen erhöhet werden, der oben flach wird, damit man die Gewächse darauf stecken kann. In zween, oder dreyen Tagen wird diese Erde zur Aufnahme der Gewächse warm genug seyn. Diese gerathen allemal am besten, wenn sie jung verpflanzt

pflanzt werden. Die beste Zeit, sie zu versetzen, ist Abends, wenn sich ein wenig Wind regt. Sie werden ganz behutsam mit einer Schaufel ausgehoben, damit an den Wurzeln kein Schade geschieht, und die Erde daran hangen bleibt. Denn diese Gewächse sind viel weicher, als Gurken. Besonders ist dieses die Cantaleupemelone. Denn es währt lang, ehe sie sich nach der Verpflanzung erholt, wenn es nicht gleich geschehen ist, nachdem sie das dritte, oder nach der Gärtnersprache, das rauche Blatt ausgetrieben hat. Sollte dieses geschehen, ehe die Beete fertig sind, so ist der beste Rath, besonders mit der Cantaleupe, welche am behutsamsten in Acht genommen seyn will, wenn man die Pflanzen, so bald sie zu versetzen groß genug sind, heraus nimmt, in einen kleinen Blumentopf einzeln einsetzt, und in dem Mistbeete, wo sie gesäet gewesen sind, oder in einem Gurkenbeete, wenn Platz dazu ist, in die Erde setzt, damit sie stärker wachsen. Wenn hernach das Beet, wohin sie bestimmt sind, fertig ist, so nimmt man sie samt der Erde aus dem Topfe heraus, damit ihnen bey der Verpflanzung kein Schaden geschieht. Dieses geht desto leichter an, da unter jedes Fenster nicht mehr, als eine Melonenpflanze gesetzt werden darf; und wenn sie auf solche Weise verpflanzt werden, so ist nicht zu befürchten, daß man die Wurzeln verletzt. Wenn sie oben auf die kleinen Berge oder Hügel, wovon wir vorher gesprochen haben, gut eingesetzt sind, so dürfen sie ein- oder zweymal ganz gelind mit Wasser begossen werden, bis sie Wurzel gefaßt haben. Nach diesem wird es nicht weiter eben nöthig seyn, sie zu begießen. Denn durch gar zu viele Feuchtigkeit wird die Wurzel schadhaft, und alsdenn können keine guten Früchte daran wachsen. Wenn die Gewächse in diesem neuen Beete recht fest stehen, so muß noch mehr Erde darauf kommen, und um die Hügel herum der Anfang gemacht werden, damit die Wurzeln sich

auf der Erde hin wagerecht ausbreiten könnten. Von Zeit zu Zeit wird noch mehr Erde darauf geschüttet, und so derb als möglich niedergedrückt, bis der Mist auf dem ganzen Beet wenigstens anderthalben Fuß dick Erde auf sich liegen hat. Nach und nach werden auch die Fenster und Rahmen aufgehoben, damit die Glasscheiben nicht zu nahe an den Gewächse liegen, und darvon etwan die Blätter verbrennen. Doch bey dieser Aufhebung der Rahmen muß um und um eine jede Spalte sorgfältig verstopft werden, damit ja keine kalte Luft hinein dringen kann.

Die Erde, welche die holländischen und deutschen Gärtner, als sehr sorgfältige Leute in diesem Falle, auf solche Beete legen, besteht aus einem Drittheil guter Felderde, einem Drittheile Teichschlamm, und einem Drittheile rechten guten verfaulten Mist. Diese vermengte Erde machen sie wenigstens ein, wo nicht gar zwey Jahre vorher fertig, ehe sie sie brauchen. Unter der Zeit wenden sie dieselbe fleißig um, damit sie recht durchaus gemischt, und mild wird. Herr Miller aber hat aus der Erfahrung befunden, daß Melonen in Engelland am besten gerathen, wenn sie in zwey Drittheile gute frische Erde, und ein Drittheil verfaulten Kuhmist gepflanzt werden, nachdem beydes ein Jahr lang vorher wohl durch einander gerührt worden, damit es im Stande ist, alle Güte sowohl von dem Froste im Winter, als von der Hitze im Sommer zu genießen. Von solcher Erde muß man allemal einen hinlänglichen Haufen in Bereitschaft haben, der bedeckt liegt, damit ihm nicht die Kraft durch heftige Regengüße genommen wird.

Wenn die Pflanzen vier Blätter, und folglich einen Absatz haben, so muß die Spitze über demselben mit dem Daumen, und Zeigefinger abgeknippen werden, damit Seitenäste heraus wachsen; denn daran hangen die Früchte. Und sobald als zween oder drey solche Aeste

heraus

heraus sind, so müssen auch an diesen die Spitzen abgeknippen werden, so bald zween oder drey Absätze daran vorhanden sind, damit noch desto mehr heraus wachsen. Mit diesen wird eben wieder also verfahren, damit recht viele Ausläufer sind, und die Erde überall bedeckt wird. Wenn die Ranken auf solche Art oben abgeknippen sind, so darf man die Gewächse ja nicht zerquetschen, und eben so wenig mit einem Messer daran schneiden, immaßen die Wunde in beyden Fällen nicht leicht verwächst. Desgleichen muß man durch das Abkneipen der Spitzen auch nicht gar zu viele Reben heraus zwingen, damit nicht an der Pflanze mehr Früchte wachsen, als sie ernähren kann. Uebrigens werden diese Gewächse eben also, wie die Gurken abgewartet, daher ich jenes nicht hier wiederholen will. Nur ist zu merken, daß Melonen mehr Luft, als Gurken, und wenig Wasser erfordern. Wenn sie begossen werden, so darf das Wasser nicht an ihre Stämmgen kommen.

Kommen die in Gestellen oder Rahmen gepflanzten Gewächse gut fort, so nehmen sie in sechs Wochen das ganze Beet ein, und reichen bis an den Rahmen. Um diese Zeit herum müssen die Beete zwischen den Gängen aufgegraben werden. Ist nur ein einziges Beet, so wird ein Graben ohngefähr vier Fuß breit an jeder Seite so tief, als der Boden des Beetes ist, eingegraben. Hernach wird eine hinlängliche Menge von warmen Dünger dicht hinan eingetreten, bis dieser Mist so hoch liegt, als der Mist im Beete, und diese hinzukommende Breite wird mit eben solcher Erde, als im Beete liegt, zugedeckt. Auch diese Erde muß man so derb als möglich niedertreten, damit solchergestalt das Beet eine Breite von 12 Fuß bekommt. Denn so weit ohngefähr erstrecken sich die Wurzeln von den Gewächsen. Sollten sie aber weiter reichen, als die Bedeckung mit Erde geht, und folglich an den Spitzen von der Sonne und Luft aus-

getrocknet werden, so würden die Gewächse selbst nach und nach entkräftet werden, und eingehen; oder es würden, wenn es hoch kommt, magere, trockne, und nicht sonderlich schmackhafte Früchte daran wachsen. Wo aber die Wurzeln tief, und breit genug gute Erde haben, worinnen sie herum laufen können, so bleiben sie beständig munter, bis sie der Frost umbringt.

Wie viel Nutzen dieses Verfahren schaffe, dasselbe hat Herr Miller aus der Erfahrung gehabt, immaßen auch von den Cantaleupemelonen an einerley Stock zweymal des Jahres Früchte gewachsen sind. Die zweyten Früchte sind auch unter seiner sehr bedachtsamen Aufsicht manchmal sehr gut reif worden. Daß die Pflanzen, aus Mangel des genugsamen Raumes zu Ausbreitung ihrer Wurzeln, öfters noch, ehe die Früchte völlig ausgewachsen sind, und sogar zuweilen, ehe sie vollkommen ihre Gestalt haben, ihre Kraft verlieren, dasselbe läßt sich daran abnehmen, wenn sie am Mittage die Blätter sinken lassen, und zu solcher Zeit viele von diesen Blättern in der Geschwindigkeit ganz und gar absterben. Die Schuld davon liegt darinnen, weil die Beete nicht nach der obengemeldeten Anweisung, oder überhaupt gar nicht breiter, als sie zuerst waren, gemacht worden sind, oder auch nicht mehr als die gewöhnliche drey Zolle tief Erde darauf liegt. Darüber haben viele Leute gesehen, daß ihre Cantaleupemelonen in Verfall gerathen und eingegangen sind, ehe sie auch nur eine einzige Frucht getragen haben. Hernach schrieben sie diesen unglücklichen Zufall der Weichlichkeit der Gewächse zu, welche in kalten Gegenden die Witterung nach ihrer Meynung nicht vertragen könnte, da sie ihn doch lediglich davon herleiten sollten, weil sie die rechte Art ihrer Abwartung nicht verstunden.

Wenn die Ranken sich so weit ausgebreitet haben, daß sie das ganze Gestelle ausfüllen, und folglich keinen Platz mehr

mehr haben, so werden die Gestelle ohngefähr drey Zolle hoch von der Erde in die Höhe gehoben, und in dieser Erhöhung auf Ziegel gesetzt, damit die Ranken darunter heraus zu laufen Platz bekommen. Denn wenn die Gewächse munter sind, so breiten sich diese Aeste auf allen Seiten wohl sechs bis sieben Fuß weit von dem Stamme aus. Daher ist es ganz augenscheinlich, daß man unter ein Fenster nicht mehr als eine Pflanze setzen darf. Dieses ist um desto mehr nöthig, da sich die Früchte, wenn die Ranken gar zu dick neben einander liegen, selten gut ansetzen, sondern gar bald abfallen, wenn sie etwan so groß, als ein Ey werden sind. Wird so, wie wir oben gemeldet haben, frischer Mist an alle Seiten des Beetes hinan gelegt, wodurch der Mist im Beete neue Wärme bekommt, so thut dieses große Dienste, daß sich die Früchte desto besser ansetzen, wenn besonders die Witterung kalt werden sollte, wie es zuweilen in manchen Ländern sogar im Maymonate geschieht. Es hat also dieses Verfahren gewiß keinen geringen Nutzen. Diesen zu befördern, müssen die Gestelle zu Melonen nicht so klein und enge gemacht werden, als es gemeiniglich zu geschehen pfleget. Denn je weiter sie sind, desto besser nehmen die Gewächse zu, und desto schöner und mehr werden daran die Früchte.

Wenn die Gewächse sich unter den Gestellen hervor ausgebreitet haben, und die Witterung kalt werden sollte, so erfordert es die Nothdurft, die auswendigen Spitzen der Ranken alle Nächte, so lange diese Kälte währet, mit Stroh zu bedecken. Denn wenn sie Schaden leiden, so wird das Wachsthum der Früchte gehindert, und die Pflanzen selbst dadurch gar sehr verletzet. Nach dieser Erweiterung der Beete muß man auch darauf sehen, daß das Wasser, welches man den Pflanzen giebt, bloß in die Gänge zwischen den Beeten, oder an der auswendigen Seite des beygefügten Platzes geschüttet wird. Denn

zu solcher Zeit haben sich die Wurzeln schon so weit ausgebreitet, daß sie von einer jeden solchen Begießung Vortheil haben, und die Stämmgen bleiben desto gesünder, wenn sie trocken stehen.

Wenn man begießt, so muß es recht stark, im übrigen auch in der trockensten Witterung niemals mehr, als die Woche einmal geschehen. Dagegen aber muß man, wenn die Witterung warm ist, so viel Luft, als möglich dazu lassen.

Die Melonenpflanzen, die man unter Hand- oder Glockengläsern zu erzeugen gedenkt, müssen eben so, wie vorhin gesagt worden ist, abgewartet werden. Ist es zeitig im Jahre günstiges Wetter, so werden die Beete dazu ganz am Ende des Aprils angerichtet. Daher ist es nöthig, in dieser Absicht eine hinlängliche Menge von warmen Miste bereit zu halten, damit für jedes Glas 8 oder 9 tüchtige Schubkarren vorhanden sind. Hat man nur ein Beet, und dasselbe soll in die Länge erweitert werden, so muß man den Graben dazu vier Fuß breit machen, und die Länge der bestimmten Anzahl von Gläsern gemäß einrichten, welche wenigstens vier Fuß von einander stehen müssen. Denn wenn die Gläser zu nahe neben einander stehen, so verwickeln sich die Reben davon in einander, und füllen das Beet so voll, daß sich die Früchte nicht ansetzen. Dieser Graben muß also eingerichtet seyn, daß man Platz bekommt, die Beete an jeder Seite zween oder drey Fuß breiter zu machen. Die Tiefe richtet sich, wie bereits gesagt worden, nach der Beschaffenheit des Erdbodens. Sollte aber dieser so trocken seyn, daß gar nicht zu befürchten ist, es möchten die Gewächse durch die Nässe Schaden leiden, so läßt er sich nicht wohl tief graben. Wenn der Mist in dem Graben breit gelegt, niedergetreten, und eben gemacht ist, wie schon die Anweisung dazu sich oben befindet, so wird ein Hügel, wie bereits vorher gemeldet, 18 Zolle hoch,

und oben breit mitten auf dem Flecke, wo eine Pflanze hingesetzt werden soll, aufgeschüttet. Das übrige von dem Beete darf nicht mehr als 4 Zolle hoch mit Erde belegt seyn. Denn so viel reicht schon zu, die Ausdünstung von der Wärme des Mistes zu verhindern. Sodann müssen die Gläser dicht auf die Hügel niedergesetzt werden, damit diese sich, zur Aufnahme der Gewächse, erwärmen. Dazu gehören etwan zween oder drey Tage, wenn das Beet gute Wirkung hat. Hernach werden die Gewächse nach der vorhin angegebenen Weise oben auf die Hügel gesetzt. Wenn man sie aus Töpfen heraus nimmt, so muß die Erde um die Wurzeln herum daran bleiben, und unter jedes Glas nur eine Pflanze kommen, weil man alsdenn nicht im mindsten befürchten darf, daß sie nicht fortkommen möchten. Werden sie aber gerade von dem Saamenbeete weg versetzt, so ist es rathsam, auf jeden Hügel zwo Pflanzen zu setzen. Kommen sie beyde fort, so wird eine davon weggenommen. Im Anfange werden diese Pflanzen begossen, damit sich die Erde desto dichter an die Wurzeln hinan legt. Desgleichen muß man ihnen auch den Tag über Schatten machen, bis sie eingewurzelt sind. Giebt es kalte Nächte, so werden die Gläser mit Stroh zugedeckt, damit das Beet desto besser warm bleibt.

Wenn mehr als ein solches Beet gemacht ist, so müssen diese im Anfange 8 Fuß vou einander stehen, damit Platz genug dazwischen bleibt, und dieser wird nach der Zeit ausgefüllt, um die Beete breiter zu machen, damit die Wurzeln Platz bekommen, sich überall auszubreiten, wovon die Ursachen bereits angezeigt worden sind.

Wenn diese Pflanzen recht Wurzeln gefaßt haben, so muß man die Spitzen so, wie an jenen in den Mistbeeten abkneipen, und die Gläser den Tag über in warmen Tagen an der Seite, die dem Winde entgegen stehet, in die

Höhe stellen, damit die Gewächse frische Luft bekommen; sonst werden sie schwach, und kränklich. Diesem muß man auf alle mögliche Weise vorbeugen, immaßen die Stöcke den Früchten die gehörige Nahrung nicht geben können, wenn es ihnen selbst an gehörigen Kräften fehlt.

Ist gutes Wetter, so werden die Gläser zween oder drey Zolle hoch von der Erde auf drey Ziegeln in die Höhe gestellt, so bald die Gewächse so groß gewachsen sind, daß sie an die Seiten anstoßen, damit also die Ranken Platz bekommen darunter hervor zu laufen. Doch ist vorzüglich zu merken, daß, wenn dieses geschieht, das ganze Beet achtzehen Zolle tief mit Erde bedeckt werden soll. Diese Erde muß man so derb als möglich niedertreten; wenn es die Nacht über friert, so wird über die Beete eine Decke von Stroh gedeckt, damit die zarten Schößlinge der Pflanzen nicht erfrieren. Besonders ist in Ansehung der Cantaleupemelone nicht zu vergessen, daß die Ranken von dieser Gattung durchaus keine Nässe vertragen können, und deswegen über die Beete, wo sie steht, Reifen gesteckt werden müssen, über welchen die Strohdecken liegen. Diese muß man alle Augenblicke in Bereitschaft halten, so oft entweder Regen, oder Kälte droht, denn auf diese einzige Weise lassen sich solche Melonen in einem Lande, wo die Witterung veränderlich ist, erbauen. Von der Nothwendigkeit dieser Vorsicht giebt Herr Miller ein sehr nachdrückliches Beyspiel, wenn er sagt s), er habe etliche Beete mit Cantaleupemelonen unter diesen Gläsern so schön, als man nur wünschen konnte, gehabt, und diese wären durch einen einzigen heftigen Regen im Brachmonate gänzlich umgebracht worden.

Sollte das Wetter nach der Bedeckung des Beetes mit der erforderlichen Schicht von Erde, die man gut nieder

s) Gardener's Dict. Art. *Melo.*

nieder zu treten hat, kalt werden, so darf man nur an jeder Seite des Beetes hin einen Graben aufmachen. Ist mehr als ein Beet vorhanden, so wird der Platz dazwischen aufgegraben; in beyden Fällen wirft man in die Gräben warmen Mist so hoch, als der Mist in dem darneben befindlichen Beete liegt. Auf diesen Mist kommt eben so hoch wohl zusammengetretene Erde, wie vorher gesagt worden. Dieser frische Mist erwärmt die Beete von neuem, und macht, daß die Gewächse gar bald die Früchte zeigen. Uebrigens werden diese Pflanzen eben so, wie jene, unter Glasfenstern begossen, oben abgeknippen, und in allen andern Stücken abgewartet. Doch wird nächst diesem bey den gegenwärtigen erfordert, daß man sie in allen starken Regengüssen und kalten Nächten mit Strohdecken zudecket. Wenn alles dieses recht beobachtet wird, so bleiben die Pflanzen munter, bis die Kälte im Herbste sie umbringt.

Die Decken mit getränktem Papiere sind eine neuere Erfindung. Man hat aber gefunden, daß sie, wenn man recht damit umgehet, überaus gute Dienste thun. Hauptsächlich ist bey deren Gebrauche zu merken, daß man sie nicht gar zu dicht auf die Gewächse legt; außerdem wachsen die Melonenranken gar zu lang, und werden dadurch so geschwächt, daß sich gar selten viel Früchte ansetzen, weil sie gar zu vielen Trieb in die Blätter haben. Wenn man sich also solcher Bedeckungen bedienen will, so ist es am rathsamsten, die Gewächse erst nach der bereits gegebnen Anweisung unter Glocken- oder Handgläsern aufzuziehen, bis sie so groß sind, daß die Gläser weggenommen werden können; hernach bedeckt man sie statt der Strohdecken mit solchem in Oel getränkten Papiere, und wenn jemand damit gehörig umzugehen weiß, so kann er seinen Endzweck nach Wunsche erreichen.

Eine solche Bedeckung zu verfertigen, klebt man so viel Bogen starkes, doch nicht zu sehr dunkelfarbichtes

Papier zusammen, daß der dazu bestimmte Rahm damit überzogen wird. Dieses macht man auf dem Rahme feste, und bestreicht es gut mit Leinöl, welches gar bald trocken wird. Denn ehe es auf die Gewächse gelegt wird, muß aller Geruch vergangen seyn, weil sie außerdem davon Schaden leiden. Hohlziegellatten setzt man zusammen in Gestalt der Firsten auf Häusern, mit Angeln an jeder schiefen Seite, damit vermittelst derselben die Fächer oder Füllungen in den papiernen Rahmen bald hier, bald da nach Gefallen aufgehoben, und Luft zu den Pflanzen gelassen werden kann. Dieses ist die beste Sache, und die beste Gestalt zu solchen Rahmen; denn wenn sie mit breiten Beschlägen, wie an den Wagengestellen gemacht werden, so sind sie sehr schwer zu bewegen, und es kann anders nicht Luft zu den Gewächsen gelassen werden, als durch Aufhebung einer ganzen Seite des Gestelles; welches eine sehr große Unbequemlichkeit ist.

Die Früchte fangen an, sich an den Ranken in großer Menge zu zeigen, wenn die tragbaren Ausläufer dadurch zum Wachsthume befördert sind, daß man nach oben gemeldeter Anweisung, erstlich die Pflanze oben, so bald sie nur einen Knoten hat, und hernach auch die Enden von den ersten Seitenzweigen, so bald sie zween oder drey Knoten haben, abkneipt. Wenn nun die Früchte zum Vorscheine kommen, so muß man jede Woche dreymal genau darnach sehen, wie sich die jungen Früchte ansetzen, und an jedem Ausläufer nur diejenige aussondern, welche dem Ansehen nach die stärkste ist, den dicksten Stiel hat, und dem Stocke am nächsten steht. Die übrigen müssen hernach alle abgeknippen werden, und so muß man auch die Ranken selbst, woran die ausgesuchte Melone hangt, bis an den dritten Knoten, der über der gewählten Frucht hinaus steht, abkneipen, damit der Saft auf solche Weise aufgehalten wird, und die Melone feste hangt. Ehe aber diese Frucht gewählt worden

ist,

ist, darf man von den Enden der tragbaren Ranken nichts abbrechen. Denn dadurch würden nur noch mehr Schößlinge heraus wachsen, wodurch der Pflanze die Kräfte genommen, und die zur Frucht nöthige Nahrung entzogen wird. Wenn nun also neue Schößlinge ausschlagen, oder sich junge Früchte sehen lassen, nachdem die oben angepriesene Vorsicht zum Besten derer, welche daran bleiben sollen, gebraucht worden ist, so müssen sie unverzüglich abgeknippen werden. Denn woferne man viele daran wachsen läßt, so saugen sie die Pflanze so außerordentlich sehr aus, daß man sich gar nicht wundern darf, wenn man alle Früchte zu der Zeit, da sie die Größe eines Mannsdaumes erreicht haben, abfallen sieht. Es ist genug, wenn an jedem Ranken eine einzige Melone hangen bleibt. Denn wenn nur die Hälfte von den Gewächsen am Stocke steht, so sind es vollkommen so viel, als die Pflanze ernähren kann. Von den Cantaleupemelonen, die sehr fleischicht sind, ist eine Zahl von 6 oder 8 Früchten an dem stärksten Stocke von dieser Gattung mehr als zu viel. Und ob schon von kleinern Gattungen mehrere, ja sogar 15 bis 20 an einem Gewächse reif werden können, so werden sie doch geringer und kleiner, als wenn deren nicht so viel wären.

Wenn die Pflanzen unter Glasfenstern sind, daß der nöthige Wind zu Zerstreuung des Mehls von den männlichen Blüthen auf die weiblichen fehlt, so haben verschiedne Gärtner eine Gewohnheit, die vielleicht wohl gar nöthig werden möchte. Sie pflücken einige männliche Blüthen ab, wenn ihr Mehl vollkommen reif, und zu ihrem Vorhaben geschickt ist. Diese halten sie über die weiblichen Blüthen, die sich auf der Krone der jungen Früchte befinden, schlagen mit der Fingerspitze ganz gemächlich an jene, und schütteln den Staub davon in die letztern. Auf solche Weise wird die weibliche Blüthe fast ganz sicher beschwängert, und woferne dieses ist, so

fängt die Frucht gleich darnach an, dick zu werden, und zeigt an sich deutliche Merkmale, daß sie sich völlig angesetzt hat. Doch von der Zeit an, da die Früchte an den Ranken zu sehen sind, müssen die Gläser in gutem Wetter immerfort abgehoben werden; sonst wird die Frucht niemals vollkommen.

Wenn man recht verfahren will, so muß man alle überflüßige Früchte, und schwache Ausläufer lange zuvor, ehe die Früchte reif werden, abnehmen. Gegen die Zeit aber, da sie bald reif sind, müssen sie gemächlich die Woche zweymal umgewendet werden, damit sie um und um Luft und Sonne genießen. Denn wenn sie stets auf einerley Seite liegen, und ihnen also dieser Vortheil entgeht, so bekommt dieselbe Seite eine blasse und weißlichte Farbe, als wenn sie gebleicht wäre.

In wieferne es das Wetter zuläßt, müssen die Pflanzen so viel, als möglich, Luft bekommen; desgleichen ist es im trocknen Wetter nöthig, sie zu begießen, welches vielleicht vorzüglich alsdenn geschehen muß, wenn sie beschnitten worden sind. Indessen muß man sich dabey in Acht nehmen, daß nichts nasses an die Stämmgen kommt, sondern das Wasser nur in die Gänge, in gewisser Entfernung von ihnen gegossen wird. Es darf auch in acht bis zehen Tagen nicht mehr, als einmal geschehen. Nach deren Verlauf muß freylich in den Gängen gut gegossen, und dadurch die Frucht in ihrem Wachsthume befördert werden, damit sie groß und fleischicht wird; inzwischen darf man die Gewächse durchaus nicht zu stark gießen.

Die Güte aller Melonen beruhet hauptsächlich darauf, daß sie abgeschnitten werden, wenn sie gehörig reif sind. Die Cantaleupe ist besonders, was dieses anlangt, sehr in Acht zu nehmen, und wer sie nur etliche Stunden zu lange am Stocke läßt, derselbe verliert sehr viel von

ihrer Annehmlichkeit. Man muß also zu der Zeit, da die Früchte reif werden, wenigstens zweymal jeden Tag sich auf dem Beete umsehen. Was auf die Tafel kommen soll, wird am füglichsten des Morgens früh vor der Sonnenwärme abgenommen, und an einen kühlen Ort gelegt, bis man es braucht. Auf solche Weise schmeckt es besser, als wenn es gegen den Mittag abgenommen, und gleich also aufgetragen wird. Was vorher, ehe man es abschneidet, von der Sonne erwärmet worden ist, muß nach diesem in kaltes Quellwasser, oder aufs Eiß gelegt, und kühl werden, ehe es auf den Tisch kommt.

Ein sicheres Zeichen von der Reife der Cantaleupemelone ist dieses, wenn sie unten am Stiele anfängt, aufzuspringen, und einen guten Geruch von sich zu geben. So bald man dieses wahrnimmt, muß die Frucht unverzüglich abgeschnitten werden. Denn diese Gattung ändert selten ihre Farbe, wie die andern, und sie darf nur ein paar Stunden zu lang hangen, so wird sie gar zu reif.

Der beste Melonensaamen befindet sich in den derbsten und wohlriechendsten Früchten. Man thut ihm eine Güte, wenn man ihn ganz mit dem Eingeweide heraus nimmt, ohne, daß er seine Stellung oder Lage verändert, und also zween oder drey Tage liegen läßt, ehe man ihn auswäscht. Es taugen weiter keine Kerne etwas, außer die schweren, die im Wasser versinken.

Erdschwämme, oder Pilze, die man essen kann, müssen sorgfältig von verschiednen schädlichen Gattungen unterschieden werden, die bisweilen sehr gefährliche Folgen nach sich gezogen haben. Anfangs kommen sie mit einem ziemlich runden Kopfe zum Vorscheine, der einem Rockknopfe ähnlich ist. Auswendig ist dieser Kopf zu solcher Zeit sehr weiß, so wie der Stiel, worauf er steht. Unten aber hat er, wenn er von diesem Stiele abgenommen wird, wovon er sich sehr leicht trennt, eine grün-

licht-

lichtgelbe Fleischfarbe. Inwendig ist das Fleisch ebenfalls sehr weiß. Wenn man diese Gattung ungestört stehen läßt, so wächst der Kopf sehr groß, und wird unten ganz flach, wo sich die Farbe ganz dunkel färbt.

Die meisten Schriftsteller von der Gärtnerey haben so verworren, und ich mag wohl sagen, so undeutlich von den Mitteln, dieses Gewächse fortzupflanzen, gesprochen, daß man, bis auf die Verfasser von dem Maison rustique t), und Herr P. Miller, die Meynung der übrigen beynahe gar nicht errathen kann. Die Nachricht, welche der letztere in seinen Wörterbuche u) davon gegeben hat, ist die allerdeutlichste, und bey den Gärtnern um London herum im Gebrauche, welche alle Jahre eine große Menge Pilze zum Verkaufe erbauen. Die Hauptsache kommt darauf an.

Der Saamen von Pilzen, aus welchem sie lediglich fortgepflanzt werden, hat viel ähnliches mit einem weissen Schimmel, der wie lange Fäden aufschießt. Man findet ihn häufig unter dem Dünger alter Mistbeete, oder in alten Misthaufen, wenn viele lange Streu darunter gemengt ist, oder die Nässe nicht durchgedrungen, und er davon faul worden ist. Man kann ihn auch dadurch bekommen, daß man etwas langen Stallmist, der nicht auf einen Haufen zum Verbrennen geworfen worden ist, mit derber Erde vermischt, und dieses zusammen unter ein Dach bringt, wo es nicht naß werden kann, und wo, so viel nur möglich, keine Luft dazu kommt. Denn je besser man die Luft davon abhält, desto eher entsteht dieser Saamen. Er läßt sich ordentlicher Weise ohngefähr in zween Monaten sehen, wenn der Haufen nicht so gar derb auf einander liegt, daß er sich erhitzt, (denn dadurch verdirbt der Saamen) und sonderlich, wenn er mit

t) T. II. p. 110.
u) Art. *Mushrooms.*

mit alten Schäben oder Stroh gut zugedeckt ist, welches so lange in freyer Luft gelegen hat, daß es die Kraft sich zu erhitzen verlohren hat. Dieses sind die Anstalten, wodurch der Saamen von Pilzen fast zu jeder Zeit verschafft werden kann, wenn jemand nicht bereits Beete mit Erdschwämmen in seinem Garten gehabt hat, und folglich nicht von deren Ueberreste sammlen kann. Denn im ganzen Jahre sind nur zween Monate, in welchen er sich von Wiesen oder Angern sammeln läßt. Diese sind der August- und Herbstmonat, in welchen die Erdschwämme an vielen dergleichen Orten in großer Menge aufwachsen. Wer sie davon fortpflanzen will, derselbe öfnet den Erdboden um die Wurzeln herum, und sammlet diejenige Erde, die sich daselbst voll kleiner weißer Knöpfgen findet, welches die Ableger, oder kleinen jungen Pilze sind. Er muß damit so sorgfältig als möglich verfahren, daß er nicht die Klumpn oder die Erde um sie herum von einander stößt. Dieser Saamen, oder wie man es anders nennen will, (denn wenn Erdschwämme Saamen haben, so kann man ihn mit bloßen Augen nicht sehen) muß an einem sehr trocknen Orte aufgehoben werden, bis er gebraucht wird. Denn je trockner er ist, desto besser hält er sich im Beete, wie Herr Miller dieses genau aus Erfahrung hat. Dieser spricht, er habe diese Gewächse nie baldiger, noch in größrer Anzahl wachsen sehen, als von solchem Saamen, der länger als 4 Monate am warmen Ofen gelegen, und so trocken worden war, daß man sich gar nichts von ihm versprach.

Die Beete zu den Erdschwämmen müssen von Miste zubereitet werden, der mit Streu untermengt, und nicht über einander warm worden ist. Der beste Mist dazu ist derjenige, welcher 4 oder mehr Wochen breit in der freyen Luft gelegen hat. Unten müssen die Beete zween, und einen halben Fuß breit seyn, und ihre Länge richtet sich nach der Menge der Erdschwämme, die man verlangt.

langt. Der Erdboden dazu muß trocken seyn. Auf diesen wird erstlich eine Lage Mist etwan einen Fuß dick, und darauf vier Zolle hoch derbe Erde gelegt. Ueber diese kommt noch eine Lage Mist, ohngefähr 10 Zolle dick, und eine Lage Erde; und zwar wird das Beet, je höher es heran kommt, immer schmäler, bis es endlich wie die Firsten an den Häusern aussieht. Dazu hat man ohngefähr drey Lagen Mist, und eben so viel Lagen Erde nöthig. Wenn es fertig ist, so muß es mit Stroh, oder alten Schäben zugedeckt werden, damit es nicht austrocknet, und die Nässe davon abgehalten wird. Wenn es nun 8 oder 10 Tage also gelegen hat, so befindet es sich in der Verfassung, daß der Saamen der Erdschwämme hinein kommen darf, zu welchem eine nur ganz mäßige Wärme erfordert wird. Alsdenn werden die Schäbe, oder das Streustroh abgenommen, das Beet an den Seiten glatt gemacht, und eine Schicht leichte gute Erde, die aber durchaus nicht naß ist, etwan einen Zoll dick darauf gelegt. Auf dieselbe kommt der Saamen von den Erdschwämmen, so daß die Klumpen davon etwan zween oder drey Zolle weit von einander liegen, und nicht hinab rutschen können. Nach diesem wird er mit eben so leichter Erde, als die vorige war, etwan einen halben Zoll dick ganz behutsam zugedeckt. Hierauf legt man die Decke von Streustroh noch einmal drüber so dick, daß das Beet weder naß werden, noch austrocknen kann. Macht man diese Beete im Frühlinge, oder im Herbste, wenn das Wetter gelind ist, so gehen die Schwämme gar oft in Zeit von einem Monate auf. Was aber im Winter bey kalter, oder im Sommer bey heisser Witterung angelegt wird, wächst so geschwind nicht. Zuweilen geschieht es wohl gar, daß keines von diesen Beeten, doch vornehmlich was im Sommer oder Winter gemacht wird, eher als nach fünf bis sechs Monaten, Erdschwämme trägt.

trägt. Hernach aber wachsen sie desto stärker, und dieses währt eine ziemlich lange Zeit.

Der Hauptvortheil bey diesen Beeten besteht darinnen, daß man sie immerfort in der gehörigen Feuchtigkeit erhält, und vor allen Dingen darauf sieht, daß sie niemals gar zu naß werden. Denn dadurch würde der Saamen der Schwämme ganz sicher verderben. Den Sommer über können sie unbedeckt stehen, und zu gehöriger Zeit durch einen gelinden Regen befeuchtet werden. Wenn aber das Wetter eine lange Zeit hinter einander trocken ist, so möchte es wohl rathsam seyn, sie dann und wann, nur niemals gar zu stark, zu begießen. Den Winter über müssen sie so trocken, als möglich, und fest zugedeckt, bleiben, damit ihnen die kalte Witterung in dieser Jahreszeit keinen Schaden thut. Wenn es friert, und sehr kalt Wetter einfällt, so ist es sogar nicht unrecht eine Decke von trocknem Streustroh darüber zu legen. Denn so darf es nicht beschaffen seyn, daß es sich erwärmt. Oben drauf kann hernach warmes Streustroh, das aus einem Düngerhaufen geschüttelt ist, gelegt werden. Diese Bedeckung muß man ferner erneuern, so oft man merkt, daß sie zu dünne wird, und man muß sie immer dicker machen, wenn die Kälte zunimmt.

Die auf solche Weise erbaueten Schwämme schmecken viel besser, als andere, die man im Felde sucht: Und vermittelst der Beobachtung der bisherigen Anweisungen sind sie das ganze Jahr hindurch in großer Menge zu haben; denn ein jedes einzelnes Beet bleibt etliche Monate lang gut, und giebt viel, wenn sich der Saamen gut hält.

Wenn diese Beete eingerissen werden, so wird der Saamen zu künftiger Erzeugung der Erdschwämme daraus genommen, und an einem trocknen Orte aufgehoben, bis es Zeit ist ihn zu gebrauchen. Es muß dieses fünf bis sechs Wochen zuvor geschehen, damit er Zeit hat, aus-

zutrocknen, ehe er in das neue Beet kommt. Denn sonst kann gar leicht nichts daraus werden.

Portulack wird auf einem Mistbeete gezogen, wenn jemand ihn gerne unter seinem frühzeitigen Sallat haben will. Denn in die freye Luft vor dem Aprilmonate zu setzen, ist es ein gar zu weiches Gewächs, und muß auch zu solcher Zeit an einem warmen Orte stehen. Doch ist es von so kalter Natur, daß man es in kalten Ländern nicht eher, als im Sommer zur Speise gebrauchen kann; und zu solcher Zeit läßt er sich gar leicht auf ordentlichen Beeten von guter leichter Erde, drey bis viermal, allezeit drey Wochen von einander säen. Ich säge mit Fleiß, man soll auf diese Beete säen, weil dieser Saamen, da er sehr klein ist, sehr dünne über den Erdboden ausgestreuet, und ganz gelind mit einer verkehrten Schaufel nieder geschlagen werden muß, damit ihn nur der Wind nicht wegwehen kann. In wenig Tagen gehen die Gewächse auf, und erfordern weiter keine Mühe, als daß man jätet, und bey trockner Witterung die Woche über zwey bis dreymal begießt. Denn Portulack verträgt etwas mehr Feuchtigkeit, als andre Gewächse. Ohngefähr 6 Wochen nach der Saat läßt er sich gebrauchen.

Der grünblättrichte, und der roth- oder gelbblättrichte, oder wie er immer heißt, der goldne Portulack sind nur verschiedne Gattungen von dem breitblättrichten, oder Gartenportulack, welcher allein in den Gärten erbauet wird.

Der Saamen dazu wird von den schönsten und frühzeitigsten Pflanzen erbauet, die man zu dem Ende stehen läßt, und die darum stehenden kleinen, oder schmalblättrichten Stauden auszieht. Wenn er reif ist, so wird er nebst dem Stengel abgeschnitten, auf ein Tuch gebreitet, und in der Sonne abgetrocknet. Darinnen liegt er drey bis vier Tage, des Nachts aber wird er allemal ins Haus geschafft. Hernach wird er ausgeschlagen, gesiebt,

gerei-

gereiniget, und an einem trocknen Orte aufgehoben. Manche stehen in den Gedanken, Portulacksaamen sey am besten, wenn er etwan drey Jahre alt wird. Doch allem Ansehen nach ist es ein Irrthum.

Etliche allgemeine Anweisungen bey dem Küchengartenbau.

Die beste Zeit, Gartenland entweder durch Graben, oder durch Rajolen in gute Ordnung zu bringen ist der Herbst, oder der Frühling. Zur Herbstzeit muß es sehr zeitig im Wintermonate, zur künftigen Frühlingssaat geschehen; und was im Herbste gesäet wird, dasselbe gräbt man in May um, damit im ersten Falle der Frost und Schnee den Winter über, und im letztern Falle die Hitze des Sommers den Erdboden desto mürber und lockerer macht, und das Unkraut tilgt. Zu der letztern Absicht kann besonders das Wetter nie heiß, noch das Erdreich trocken genug seyn.

Eine Vermischung von Erde und wohl verfaultem Miste muß allezeit in einem Winkel unter einer Bedeckung in Bereitschaft liegen, damit sie vor starkem Regen und anderer unfreundlichen Witterung gesichert sey. Dieser bedient man sich, nach Beschaffenheit der Umstände, um Erde an die Pflanzen zu legen, über manche Gattungen von kleinem Saamen zu sieben, auf Mistbeete zu bringen, und zu andern Endzwecken mehr. Die Ueberreste von gebrauchten Mistbeeten sind dazu ganz vortreflich, und müssen daher sorgfältig aufgehoben werden.

Die Beete, worauf Pflanzen gesäet, oder gesteckt werden, dürfen nicht breiter seyn, als daß ein Mensch bis auf die Hälfte reichen kann, damit er das Unkraut auszujäten, sie zu überrechen, und in guter Ordnung zu erhalten vermögend ist. Daher müssen wenigstens schmale

schmale Fußsteige dazwischen bleiben, wo sie einen ansehnlichen Theil von dem Garten einnehmen.

Im Herbste ist es am besten auf trocknen, leichten, und im Frühlinge auf feuchten Erdboden zu säen.

Wer theils zum Vergnügen theils vielleicht auch zum Nutzen seinen Garten in einer regelmäßigen Verfassung erhalten will, derselbe setzt, so weit als es sich thun läßt, alle lang stehende Pflanzen auf einen, alle Salate auf einen andern, den Spargel wieder auf den dritten Ort, u. s. w. jedes an einem Orte zusammen. Ist der Garten groß, so erspart dergleichen Einrichtung Leuten, welche die Früchte abnehmen, einige Zeit und Mühe.

Hauptsächlich muß man darauf sehen, daß man eine beständige und ordentliche Folge von Früchten auf einander hat, und es so einrichtet, daß nicht das geringste Fleckgen Erdboden lange unbesetzt bleibt.

Die meisten Gewächse, die man zur Speise braucht, wachsen stärker, fassen besser Wurzel, bekommen schönere Blatter, haben einen süßern Geruch und Geschmack, dauern den Winter eher aus, und werden nicht so leicht holzig, wachsen auch nicht so geschwind in den Saamen, wenn man die Schößlinge und Aeste oben ein wenig abrupfet, oder abschneidet. Sie werden zeitiger reif, wenn man sie beyzeiten an warme Flecke, und mit Hülfe der Mistbeete nach obiger Anweisung säet, oder pflanzet. Ihr Wachsthum wird verzögert, wenn man sie öfters versetzt, immaßen ihre Wurzeln in diesem letzterm Falle sich nicht gleich wieder erholen, und Nahrung sammlen können, bis sie etwan ein paar Tage nach ihrer Versetzung gestanden haben.

Gesäeter Saamen muß durchgängig zweymal vier und zwanzig Stunden in der Erde liegen, ehe er begossen wird. Unter der Zeit hat sich die Erde um ihn herum ein wenig gesetzt, und der Saamen selbst einige Feuchtigkeit an sich gezogen. Kommt vor dieser Zeit gar zu viel

Wasser

Wasser auf einmal darauf, so kann er gar leicht zerbersten. Wo der Erdboden sehr trocken ist, muß der Saamen am tiefsten liegen. Doch überhaupt richtet man sich in der Tiefe der Saat fast allemal nach der Größe der Saamenkörner.

Es ist besser eine Pflanze selten und tüchtig, als oft und gelind zu begießen. Denn wenn die Pflanze nur obenhin begossen wird, so dient es nur dazu, daß die Wurzel desto seichter liegt, als sie ohne dieses liegen würde. Solchergestalt kann sie desto eher von der Witterung Anfälle leiden. Indessen muß man gleichwohl sich in Acht nehmen, daß das Wasser nicht zu jähling, noch zu häufig darauf gegossen wird, immaßen dieses die Gewächse erstickt, oder an der Wurzel faul macht, und die schönsten, daher aber auch die nahrhaftesten Theilgen der Erde wegschwemmt.

Im Anfange nach der Verpflanzung müssen alle Gewächse sorgfältig begossen werden. An den meisten ist dieses auch fernerweit bey sehr trockner Witterung vonnöthen, es müßte denn die Bestellung nach den Grundsätzen der neuen Wirthschaft eingerichtet seyn. Doch ist genau darauf zu sehen, daß, so lange es kalt Wetter, ja kein Wasser auf die Blätter noch jungen und zarten Gewächse fällt, sondern nur die Erde um sie herum angefeuchtet wird. Sogar solche Gewächse, die von härterer Natur sind, dürfen so wohl, als ihr nur kürzlich gesäeter Saamen, nicht anders, als Vormittags begossen werden, so lange noch die Nächte kalt sind. Hingegen bey warmen Nächten, und heissen Tagen ist der Abend die rechte Zeit zu begießen.

Aller Saamen muß in trocknem Wetter gesammelt werden, wenn gar nicht die geringste Feuchtigkeit darauf ist. Er hält sich am besten, wenn er an einem trockenen Orte in Säckgen aufgehoben wird, wo kein Ungeziefer dazu kann. Die Luft an diesem Orte muß mittelmäßig

seyn, damit weder eine gar zu große Wärme, noch gar zu heftige Luft den Saamen eher austrocknet, und folglich entkräftet, als es der Natur nach geschehen würde. Indessen darf doch auch nicht alle Luft ganz und gar davon abgehalten werden. Denn man weiß durch oft wiederholte Erfahrung, daß Saamen, der in fest zugestopften Flaschen lange Zeit gelegen, die Kraft zu wachsen ganz und gar verlohren hat. Er hält sich am allerlängsten in der Hülse, wenn man ihn also liegen lassen kann, immaßen dieselbe ihn nicht nur gegen die Anfälle der auswendigen Luft schützt, sondern auch, so lange sie verschlossen bleibt, ihn immerfort mit einiger Nahrung versorgt, wodurch er dick, und fruchtbar erhalten wird. Von dieser Regel werden ordentlicher Weise alle Saamen weicher Früchte, als Gurken, Melonen ꝛc. ausgenommen. Denn diese müssen von der um sie herum befindlichen Feuchtigkeit sorgfältig gereiniget werden, weil sie außer dem durch die Fäulniß derselben verderben würden. Sonderlich ist es für die Melonenkerne überaus zuträglich, wenn sie an einem wärmern Orte, als andere liegen, immaßen die daraus wachsenden Pflanzen nicht so geil, und folglich auch fruchtbarer sind. Daher kommt es, daß manche Leute sie sechs bis 8 Wochen vorher, ehe sie gesteckt werden sollen, in einem Schubsacke ihrer Beinkleider tragen, damit sie einen Theil von der Feuchtigkeit verlieren. Und es ist auch nicht zu leugnen, daß sie dadurch eben so sehr entkräftet werden, als wenn man sie zwey Jahre lang nach gewöhnlicher Art aufhebt.

Wenn die Güte des Saamens untersucht, und er deswegen ins Wasser geschüttet wird, so muß man das, was oben auf dem Wasser schwimmt, nicht säen. Denn ohngeachtet, wie bereits davon geredt worden ist, viele dergleichen Körner aufgehen, so sind doch die Pflanzen davon niemals so gut, und bringen auch nie solche schöne

Früchte,

Früchte, als solche, welche stark, dick, und schwer sind, daß sie deswegen zu Boden sinken.

Wie alt eigentlich der Saamen von den vorhin beschriebenen Gewächsen seyn müsse, wenn er gesäet werden darf, und wie lange er gut bleibt, hat Herr Miller x) nach vieljähriger Erfahrung, und sehr genauer Beobachtung folgendergestalt bestimmt.

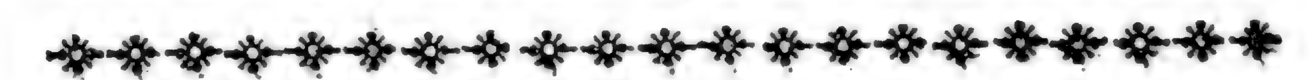
Spargel- Basilien- Bohnen- Mangolt- Boragen- Capsikum- gelber Rüben- Sellery- Kerbel- Kressen- Endivien- Fenchel- Finocchio- Isop- französischer Bohnen- Lavendel- Lauch- Linsen- Majoran- Gold oder Ringelblumen- Zwiebeln- Pastinaten- Petersilgen- Erbsen- Portulack- Rettich- Saturey- Gartenrapunzel- Spinat- Thymian- und weisser Rübensaamen werden am füglichsten gleich den folgenden Frühling nach ihrer Einsammlung gesäet; und es hat auch seine Richtigkeit, daß vieler davon, wenn er länger liegt, gar nicht auskeimt.

Kappissaamen, Blumenkohl- Endivien- Lavendel- Gartensallat- Senf- und Sauerampfersaamen wird darum nicht schlechter, ob er schon zwey Jahre alt wird, wenn er nur gut aufgehoben ist. Indessen lassen sich alle diese auch im ersten Jahre gut gebrauchen.

Kappissaamen, Gurken- Gartensallat- Melonen- und savoyischer Kohlsaamen wächst auch dreyjährig gut, wenn er gehörig eingesammlet, und aufgehoben ist. Manchen darunter, und besonders den Gurken- und Melonensaamen, achtet man ordentlicher Weise für den besten, wenn er drey Jahre gelegen hat. Denn ist er gar zu neu, so wachsen die Pflanzen gar zu sehr ins Kraut, und tragen wenig Früchte. Doch länger als 4 bis 5 Jahre darf von allen diesen Gattungen kein Saamen aufbehalten werden. Er keimt zwar wohl aus, allein die Gewächse werden gering, und die Früchte klein.

x) Gardener's Dict. art. *Seed.*

Fenchelsaamen liegt oft, wenn er besonders im Frühlinge gesäet wird, ein ganzes Jahr in der Erde. Wenn also die Gewächse nicht gleich im ersten Jahre aufgehen, so muß man ihn doch bis zum folgenden Frühlinge ungestört liegen lassen, und weiter nichts daran thun, als daß man das Unkraut ausjätet. Hernach werden die Gewächse schon zum Vorschein kommen.



Zweyter Abschnitt.

Von dem Obstgarten.

Das nutzbare und angenehme vereiniget sich, diesen Theil der Wirthschaft um desto nachdrücklicher anzupreisen, da die dahin gehörigen Gewächse das ganze Jahr hindurch dauern, und nur bey Gelegenheit einige Wartung erfordern, wenig Mühe, und beynahe gar keine Unkosten machen.

Bey der Eintheilung von diesem Gegenstande werde ich den Anfang damit machen, daß ich zeige, wie man sich den besten Vorrath von Obstbäumen in der Pflanzschule, und in dem Gewächshause anschaffen könne. Ferner werde ich melden, wie man sie am allergeschicktesten vorbereiten könne, daß ein jeder seine Früchte in der größten Vollkommenheit bringen möge, indem man sie pfropft, Augen einsetzt, u. dgl. Weiter hin will ich sagen, wie damit umzugehen sey, wenn sie an Mauern, Spalieren, Pfählen, u. s. w. stehen. Endlich werde ich diesen Abschnitt mit einer Nachricht von solchen fruchttragenden Sträuchern beschließen, welche der Aufmerksamkeit eines guten Haushalters werth sind. In dem darauf folgenden Abschnitte ist es nöthig von dem Baumgarten zu reden, und gleich darnach soll der Weinstock unser Gegenstand

stand seyn, da er besonders gegenwärtig für die englischen Colonien eine Sache von großer Wichtigkeit ist. Dieses giebt mir natürlicher Weise Anlaß von Verfertigung und Wartung des Weins, Cyders, Birnmosts, Biers, und anderer solcher Getränke zu sprechen, die durch Gährung für die Gesundheit zuträglich, und für den Geschmack angenehm gemacht werden.

Erster Absatz.

Von der Pflanz- und Baumschule für Obstbäume.

Wer eine Pflanz- oder Baumschule für sich allein hat, derselbe genießt den Vortheil, daß er nicht alle Augenblicke Bäume kaufen darf, womit er die Stelle derjenigen, welche eingehen, oder schadhaft werden, in seinem Garten, oder an andern Orten ersetzen kann. Er weiß ferner viel gewisser, daß diejenigen Bäume, die er setzt, gut und tüchtig sind, als wenn er sie auch von den allersorgfältigsten Baumgärtnern kauft, die sie zum Verkaufe erziehen. Denn meistentheils lassen diejenigen, die mit einander zu thun haben, sich das, was sie nicht selbst haben, von andern schaffen. Also kann man sich doch nicht ganz und gar auf sie verlassen, wenn sie gleich in andern Stücken noch so ehrlich sind. Das Hauptwerk aber ist dabey dieses, daß der Besitzer einer Baumschule Bäume bekömmt, die seinen Boden und Lage schon gewohnt sind.

Dieser Fleck muß also liegen, daß man gleich darneben Wasser hat, und das Wohnhaus nicht weit davon entfernt ist, damit der Besitzer ihn zu allen Zeiten des Jahres desto leichter besuchen kann; immaßen er nicht umhin kann, recht oft darnach zu sehen, wenn er sich versprechen soll, daß es ihm damit glücklich gehe. Er muß

muß gegen Mittag, und gegen Südost liegen; in der Ferne müssen Bäume vorstehen, die ihn gegen alle heftigen Winde, sonderlich die, welche von Mitternacht und Abend kommen, schützen. Er muß recht genau umzäunet werden, daß weder Vieh noch Ungeziefer hinzu kommen kann. Denn diese würden unter den jungen Bäumen eine gräuliche Verwüstung anrichten, wenn besonders im Winter der Erdboden so hoch mit Schnee bedeckt ist, daß sie nicht leicht zum Grase kommen können. Haasen und Rebhüner müssen mit der möglichsten Sorgfalt abgehalten werden, immaßen sie in dieser Jahreszeit durch Abnagung den jungen Bäumen großen Schaden zufügen. Der Erdboden muß von mittelmäßiger Beschaffenheit, und weder zu naß, noch zu trocken seyn. Indessen wenn beydes nicht vermieden werden kann, so mag er doch noch eher trocken seyn. Denn ob schon die Bäume darinnen etwas sparsamer, als in feuchtem Erdboden wachsen, so sind sie doch allemal gesünder, und tragen besser. Er darf aber auch nicht besser seyn, als der, worinnen die Bäume, wenn sie versetzt werden, stehen bleiben sollen. Er muß darauf eingerichtet werden; und die Wärme muß auch so viel möglich, sich in einerley Grade befinden. Es liegt vornemlich an der Verabsäumung dieser letztern Erinnerungen, daß die, in den gut gedüngten Pflanzschulen um London herum gezogenen, Bäume, wenn sie von da weiter, im Lande herum, und vielleicht in die mitternächtlichen Gegenden versendet werden, wo schlechterer Boden, und kältere Luft ist, öfters nicht gut fortkommen, und drey oder vier Jahre nach ihrer Verpflanzung elendes Wachsthum haben.

Der Erdboden muß achtzehen Zolle, oder wenn es das Erdreich erlaubt, zween Fuß tief im August oder Herbstmonate umgegraben werden. Es wiederfährt ihm eine große Güte, wenn er den ganzen Winter hindurch umgestürzt liegen bleibt. Bey dieser Umgrabung müssen alle

alle große Steine heraus gelesen werden; außerdem möchten sie die jungen Bäume an den Wurzeln zerreiben und verletzen. Eben so ist auch nöthig, alles Unkraut, sonderlich Hundsgras, Kletten, u. dgl. weg zu schaffen, damit es sich nicht in die Wurzeln verwickelt, so daß es nach diesem gar nicht ausgerottet werden kann, und den Erdboden zu großem Nachtheil der Gewächse, die darauf wachsen sollen, überzieht. Denn so lange ihr Wachsthum währt, müssen sie, so viel nur immer möglich ist, von Unkraut rein gehalten werden. Im Winter will es nöthig seyn, den Erdboden noch einmal gut zu graben, und zur Aufnahme des auszustreuenden Saamens vorzubereiten. Im folgenden Sommer darf man ihn hernach noch ein oder zweymal umstürzen, so dienet er vortreflich zu Aufnahme der Gewächse, die im kommenden Herbste eingesetzt werden sollen. Gleich vorher, ehe die Saat, oder die Verpflanzung geschieht, muß er nach aller Möglichkeit eben gemacht, und überrechet werden. Man theilt ihn sodann in Beete ein, und läßt dazwischen Gänge, die nach dem Gebrauche, wozu man sie in jedem Falle nöthig hat, eingerichtet sind. Davon setzt man an dem einen Ende dieses Flecks so viel Beete, als zu einer Pflanzschule für die bereits aufgezognen Bäumgen nöthig sind, und das übrige für die Erbauung derselben aus dem Saamen aus. Die Beete bekommen ohngefähr die Breite einer Meßruthe, und die Zwischengänge bleiben so breit, daß ein Mann dazwischen hingehen, und die Gewächse säen, pflanzen, und ausjäten kann.

Aller Vorrath von jungen Obstbäumen muß aus den Kernen oder Steinen der Früchte gezogen werden. Denn Schoßer, oder Ausläufer aus der Wurzel, ob sie schon von manchen Leuten gebraucht werden, bringen gar zu gern andere Ausläufer in Menge hervor, wodurch den Bäumen die Kraft entzogen wird; desgleichen sind sie an den Rändern, und in den Gängen des Gartens sehr be-

 schwerlich,

schwerlich, und haben über dieses gar selten gute Wurzeln. Es ist also am besten, alle Jahre, oder wenigstens ein Jahr ums andre, ein paar Kerne oder Steine zu säen, damit immer Vorrath da ist. Beyde Gattungen von Saamen sind alsdenn am besten, wenn man die Früchte so lange am Baume hangen läßt, bis sie reif werden, daß sie von sich selbst abfallen. Diese Früchte läßt man alsdenn verfaulen, doch muß man die Kerne heraus nehmen, ehe die Fäulniß sie antasten kann. Hernach werden sie von Hülsen gereiniget, und die größten, dicksten, und schwersten heraus gesucht, und sorgfältig in trocknen Sand an einen Ort gelegt, wo weder Ungeziefer noch Feuchtigkeit dazu kann. Das letztere würde machen, daß sie verschimmelten, und dadurch die Kraft zu wachsen verlöhren, und das erstere, besonders Ratten und Mäuse, gehen so sehr nach den Kernen der Aepfel und Birnen, daß sie dieselben aus der Erde heraus scharren und fressen. Dahero ist nöthig, diese nachtheiligen Thiere mit Fallen wegzufangen.

Ableger, Senker, und dergleichen, wenn sie gute Wurzeln bekommen haben, geben viel schönere Stämmgen zum Pfropfen, als alle Ausläufer. Indessen sind sie immer noch schlechter, als andre aus dem Saamen.

Folgende Stämmgen sind zu jeder Gattung von Früchten die besten.

Aepfel müssen allemal auf Stämmgen von ihrer eignen Gattung gepfropfet werden. Denn wenn sie auf irgend eine andre Gattung gesetzt werden, so bekleiben sie nicht. Gemeiniglich braucht man dazu 1. den wilden Stamm, 2. den holländischen Kriecher, 3. den Paradiesstamm, und 4. den Kochäpfelstamm.

Die erste Gattung davon, die man auch freestocks Frey- oder Pfropfstämme heißt, wird aus den Kernen aller Gattungen von Aepfeln gezogen, die man ohne Unterschied aus der Apfelmostpresse heraus nimmt. Alle

Bäume

Bäume von dieser Gattung werden ohne Unterschied, ehe sie gepfropft sind, und also auch diese, Wildlinge genennt. Die besten aber, aus welchen besonders hochstämmichte Bäume wachsen sollen, ziehet man aus den Kernen wirklicher wilder und saurer Aepfel, woraus Aepfelmost gepreßt worden ist. Denn diese sind allemal reiner, von Anfressung mehr befreyt, dauerhafter, und nicht so geil in ihrem Wachsthume, als andre, die aus Kernen beßrer, und süßerer Aepfel wachsen. Sie tragen auch die derbsten, saftigsten, und wohlschmeckendsten Früchte, die sich am längsten halten, und die auf sie gepfropften Gattungen in ihrer gehörigen Größe, Farbe, und Geschmacke weit besser erhalten, als andre Gattungen von Pfropfstämmen. Vielleicht wachsen auf der letztern größre Früchte, allein sie schmecken nicht so gut, und dauern nicht so lang. Besonders ist der rechte wilde Stamm zu Winteräpfeln vorzüglich der beste. Kurz es ist sowohl an diesem, als an allen andern Früchten überaus sonderbar, daß die Früchte desto besser gerathen, je saurer der Stamm ist.

Die zweyte Gattung der Stämme zu Aepfeln, die man den holländischen Paradiesapfel, den holländischen Stamm, oder den holländischen Kriecher nennt, wird durchgängig, zu Spalier- oder Zwergbäumen vorgezogen. Denn er läßt sich leicht in dem für solche Bäume bestimmten Bezirk erhalten, ohne daß dem Wachsthume des Pfropfreißes eine Hinderniß in den Weg gelegt wird. Er geht auch nicht so leicht ein, als die dritte Gattung, welche gemeiniglich der Zwergparadiesapfel heißt, und gegenwärtig blos in kleine Gärten, oder zum Spaß erzogen wird, wenn man gerne einen Apfelbaum mit den Früchten, die niemals zahlreich sind, auf die Tafel setzen will.

Kochäpfelstämme gebrauchen manche, damit sie die Pfropfreißer in ihrem Wachsthume aufhalten mögen.

Allein

Allein sie tragen niemals gesunde und dauerhafte Früchte, daher muß man sie schlechterdings, wenigstens zu allen Winteräpfeln, die besonders immer von Ausläufern gezogen sind, verwerfen. Sogar der Holzapfel wird dadurch, daß er auf einen wilden sauren Stamm gepfropft wird, so sehr verbessert, daß er viel dauerhafter wird, als er außerdem seyn würde, daß er keine Ausläufer mehr treibt, und daß er viel gesündere, viel strenger schmeckende Früchte trägt, die sich auch viel schöner halten.

Im Winter- und Christmonate ist es am besten, die Kerne von Aepfeln in trocknes Erdreich zu säen. Wo aber der Erdboden feucht ist, da thut man am besten, wenn man bis zum Hornung wartet. Die regelmäßigste und geschickteste Art sie zu säen, damit man das Wachsthum der Gewächse befördert, ist diese. Man läßt sie, doch nicht zu dicht an einander, in kleine Furchen fallen, die qveer über das Beet gemacht sind. Es wird dabey vorausgesetzt, daß dieses vorher wohl gegraben, gleich gerechet, und gut vorbereitet wird. Hernach schüttet man einen halben Zoll tief von eben derselben Erde darauf. Im Frühlinge wachsen die Pflanzen, und müssen zu solcher Zeit sorgfältig ausgejätet werden. Ist das Wetter trocken, so will es auch nöthig seyn, sie die Woche über zwey bis dreymal zu begießen. Den ganzen Sommer über muß man darinnen jäten, damit das Unkraut sie nicht verdämmt und in ihrem Wachsthume hindert. Kommen sie gut fort, so lassen sie sich schon im folgenden Weinmonate in die junge Pflanzschule versetzen. Um diese Zeit muß der Erdboden, worein sie kommen sollen, nochmals recht umgegraben, und sorgfältig von allem Unkraute gereiniget werden.

Zu allen Gattungen von harten Winterbirnen werden die Stämmgen aus den Kernen derjenigen Früchte gezogen, woraus Birnmost gemacht worden ist, oder

aus

aus den Kernen der strengsten und am geschwindsten wachsenden Sommerbirnen. Diese Kerne werden wie die Aepfelkerne gesammlet, und hernach auf eben diese Art zeitig im Frühlinge gesäet. In sechs Wochen gehen sie auf, und wenn die also aufgewachsenen Pflanzen von Unkraute rein gehalten werden, so sind sie groß genug den kommenden Weinmonat von dem Saamenbeete in die junge Pflanzschule zu versetzen. Doch hat man zu allen Gattungen von weichen saftigen Birnen, dergleichen durchgängig Sommer- und Herbstfrüchte sind, sonderlich in festen Boden, und zu solchen Bäumen, woraus Zwergbäume werden, oder die an Wände kommen sollen, am liebsten Quittenstämme. Denn durch solche Stämmgen wird ihr gar zu geiles Wachsthum gehindert, und ihre Zweige lassen sich viel eher im Schnitte halten, als wenn sie auf Birnstämme gepfropft sind. Indessen muß man sie nicht ohne Unterschied zu allen Gattungen von Birnen nehmen. Denn erstlich giebt es etliche, die darauf nicht fortkommen, sondern in zwey bis drey Jahren wieder absterben, oder wenigstens weiter nichts, als das armselige Leben erhalten. Ferner werden alle Gattungen von harten oder Winterbirnen meistens steinicht, wenn man sie auf einen Quittenstamm pfropft. Ueber dieses ist noch zu merken, daß auf Quittenstämmen keine Gattung von Birnen in sehr trocknen und kiesichten Boden gut thut. Solche Stämmgen werden öfters durch Ausläufer fortgepflanzt, und diese kann man in großer Menge haben, wenn man einen alten Quittenstock abhauet. Allein aus den bereits angegebnen Gründen sind sie beynahe nicht so gut, als andre, die aus wohl mit Wurzeln versehenen Senkern, oder Pfropfreisern fortgepflanzet werden.

Ehemals pfropfte man Birnen auf Weißdorn. Allein gegenwärtig wird er nicht leicht dazu genommen, immaßen er niemals der darauf gepfropften oder gebelzten Frucht gleich wächst, desgleichen, weil die darauf wachsenden

senden Früchte immer gern trockner und leichter steinicht werden, als was auf Birnstämmgen wächset.

Kirschen gerathen am besten, wenn man sie auf Stämmgen pfropft, die aus Kernen von der gemeinen schwarzen, oder wilden rothen Kirsche gezogen sind. Beyde haben einen starken Wuchs, geben glatte Stämmgen, und dauern länger als sonst andre Gattungen, die sich in Gärten befinden. Diese Kerne sammlet man von den reifsten, und fast verfaulten Früchten, und säet sie im Herbste in leichtes Erdreich. Sie dürfen auch nur bis zum Frühlinge in Sande aufgehoben, und hernach gesäet werden. Die darauf wachsenden Pflanzen hält man sorgfältig von Unkraut rein, und begießt sie von Zeit zu Zeit in trocknem Wetter nach vorher gedachter Anweisung. Sie müssen bis zum zweyten Herbste nach der Saat auf dem Saamenbeete stehen bleiben, und sodann können sie im Weinmonate in die junge Baumschule versetzt werden. Es sind ferner Stämmgen von Kornel- und Judenkirschen, die ebenfalls aus den Kernen gewachsen waren, mit gutem Erfolg gebraucht worden, und die Bäume haben stärkern Wuchs, und mehr Fruchtbarkeit gehabt. Denn was das letztere anbelangt, so haben diese bey Kirschen beynahe eben die Wirkung, als der Paradiesstamm bey Aepfeln.

Pflaumen gerathen auf weiter nichts, als auf Pflaumenstämmgen, und die besten davon ziehet man aus Kernen von Gattungen, die am meisten wild wachsen, dergleichen die weisse Birnenpflaume, und andre mehr sind. Diese Kerne werden im Herbste ohngefähr drey Zolle tief, und vier Zolle weit in ein Beet von leichter trockner Erde gesteckt. Den Winter über deckt man sie mit etwas Stroh, oder Heu zu, daß sie der Frost nicht treffen kann. Denn woferne dieser sich weit in den Erdboden hinein erstrecken sollte, so würden sie davon verderben. Den darauf

auf erfolgenden Frühling gehen die Pflanzen auf. Alsdenn muß das darüber gedeckte Stroh weggenommen werden. In dem Frühlinge und Sommer giebt man ihnen dann und wann ein wenig Wasser, und jätet fleißig das Unkraut aus. Nachher können sie in dem folgenden Frühlinge, wiewohl der nach ihm kommende Herbst allemal besser ist, schon in die Baumschule eingesetzet werden.

Alle späten, oder Herbstpfirschen, welches die härten Gattungen sind, desgleichen alle Pfirschen, in welchen der Kern sich schwer ablöst *), und die Aprikosen gerathen am besten, wenn sie auf Stämme von der weissen Birnpflaume, die aus dem Kerne gewachsen sind, gepfropft werden. Indessen geben durchgangig alle groß wachsenden Pflaumen, sie mögen weiß, oder roth seyn, zu diesen Früchten sehr gute Stämme. Manche schlagen zu frühzeitigen oder Sommerpfirschen, die man insgemein saftige zu nennen pflegt, Mandel- und Aprikosenstämme vor, wenn sie vielleicht auf Pflaumenstämmen nicht wachsen wollen. Die Mandelstämme aber haben so zarte Wurzeln, sie schlagen gern im Frühlinge so zeitig aus, und dauern eine so kurze Zeit, daß man zu solchen Gattungen mit allem Rechte dem Aprikosenstamme den Vorzug einräumet. Auf demselben kommen sie vollkommen gut fort, ohne daß sie so gar zum Brande geneigt sind, als auf Mandelstämmen. Diese Stämme werden eben so, wie die Pflaumenstämme gezogen, und gewartet. Sonderlich schicken sie sich recht gut zu allen Gattungen von Pfirschen, die in trocknen Boden gepflanzt werden. Denn in solchem kommt die Pfirsche gar selten fort, wenn sie auf andre Stämme gepfropst ist. Die Aprikose aber wächst darauf zum Erstaunen. Aus diesem Grunde haben die Baumschulengärtner die Art, daß sie auf die Pflaumenstämme entweder ein Aprikosen- oder ein

*) Nectarine, oder Pavipfirschen.

ein wildes Pfirschenreiß setzen. Diese lassen sie ein Jahr wachsen, und setzen hernach in die jungen Schößlinge Augen von mildern Gattungen der Pfirschen. Auf solche Weise gerathen viele Gattungen sehr gut, die vielleicht nach der gemeinen Weise armselig wachsen würden. Dieses heissen die Gärtner zweyfachgepfropfte Pfirschen

Pfirschenkerne sind nicht werth, daß man sie steckt, und Stämme zum Oculiren, oder Aeugeln daraus zieht, es müßten denn Mandeln darauf kommen sollen. Denn die Gewächse, die darauf werden, sind von Natur schwammicht, und dauern nicht lang, lassen sich auch nicht gut versetzen. Es kann zwar wohl geschehen, daß sie etliche neue Gattungen von Früchten hervorbringen, wenn man sie weder äugelt, noch pfropft. Denn im Anfange sind alle verschiednen Gattungen von Früchten aus ihrem Saamen erzeugt worden. Vielleicht schicken sich diese besser in kalte Himmelsgegenden, als andre, die aus wärmern Ländern dahin gebracht werden. Indessen gerathen Bäume, die auf solche Art gezogen worden, nicht so gut, als die, von welchen der Saamen genommen wird. Dahero sie selten die daran gewandte Mühe ersetzen. Indessen, wenn jemand Platz dazu hat, und es; ich will setzen, mit Pfirschen versuchen will, so thut er am besten, wenn er nur von solchen Gattungen Kerne steckt, die sehr zeitig reif werden, die vielen weinartigen Saft haben, deren Fleisch derb ist, und am Kerne anhangt, und deren Früchte am Baume so reif worden sind, daß sie von sich selbst abfallen. Sollte man daraus von ohngefähr eine vorzügliche Gattung erbauen, so läßt sich diese nach der Zeit dadurch ganz leicht vermehren, wenn man sie auf gehörige Stämmgen oculirt. Denn dieses ist das beste Verfahren, wie man Früchte mit Kernen fortpflanzt.

Wenn die also aufgezognen Pflanzen so weit sind, daß sie sich in die Pflanzschule versetzen lassen, so muß man

dazu eigentlich den Weinmonat des nach ihrer Saat erfolgenden Herbstes wählen, und die Erde um sie herum mit einem Grabscheite in die Höhe heben, damit die Wurzeln so viel, als nur möglich ist, ganz bleiben. Die ganz kleinen Fasern dieser Wurzeln müssen hernach abgeschnitten werden, und wenn man etwan sieht, daß eine davon gerade unter sich wachsen will, so verkürzt man sie und macht damit, daß sie wagerecht ausschlagen. Ferner wird über den Platz, welcher bepflanzt werden soll, und vorher wohl umgegraben, und aufgelockert worden ist, eine Schnure weggezogen, nach welcher man einen völlig geraden Graben mit dem Grabscheite öfnet, in welchen die Gewächse so gerade als möglich gesetzt werden. Nach diesem wird der Graben zugefüllt, und die Erde gelind an die Wurzeln niedergetreten; wobey man sich aber in Acht nehmen muß, daß man die Stämmgen nicht verrückt, und die Reihe auf solche Weise krumm macht. Sollen es Zwergbäume werden, so dürfen die Pflanzen in den Reihen einen Fuß, und die Reihen nur etwan drey Fuß von einander stehen. Sollen sie aber hochstämmicht werden, so müssen die Reihen wenigstens viertehalben bis vier Fuß weit, und die Entfernung der Pflanzen von einander in den Reihen wenigstens anderthalben Fuß weit stehen. Wenn man ihnen in den Baumschulen so viel Platz einräumt, so wird das Holz an den Stämmen desto eher reif, und fester, als wenn sie so gar nahe an einander stehen, und daher mehr in die Höhe gezogen werden. Das Holz von den letztern ist weich, und so sehr schwammicht, daß die hinein gepfropften Reiser darinnen gar zu stark treiben, als daß sie viele oder gute Früchte bringen sollten. Wenn Bäume einmal gleich im Anfange eine üble Verfassung bekommen haben, so ist es sehr schwer, sie nach der Zeit in eine beßre zu bringen. Bey dieser Versetzung in die Pflanzschule darf von diesen Stämmgen keines geköpft, oder

oben abgeschnitten werden; immaßen sie dieses schwächen, und Seitenäste heraus treiben würde, wodurch sie um ihre Kräfte kommen.

Ist der Winter kalt, so thut man wohl, wenn man etwas trocknes Stroh oben auf das Erdreich um die Wurzeln der Gewächse herum zur Verwahrung ihrer zarten Fasern streuet, weil diese außerdem in Gefahr sind, von der Kälte Schaden zu leiden. Indessen darf man dieses auch nicht zu dick um ihre Stämme herum legen, oder zu lang darauf liegen lassen; immaßen die Pflanzen dadurch der nöthigen Feuchtigkeit zu ihrem Wachsthume beraubet werden möchten. Sobald also die Fröste vorüber sind, muß das Stroh weggenommen werden.

Im Sommer wird alles Unkraut, so bald es sich sehen läßt, ausgejätet. Das Erdreich zwischen den Reihen muß wenigstens alle Frühjahre, noch besser aber des Jahres zweymal, im Wein- und Märzmonate umgegraben werden, damit es desto lockerer wird, und die Wurzeln der Pflanzen ihre Fasern überall desto leichter ausbreiten können. Eben also muß man sorgfältig die Stämmgen so glatt, und so gerade als möglich in die Höhe ziehen. Zu dem Ende wird alles, was an der Seite ausschlägt, so bald man es wahrnimmt, abgestreift, oder Schößlinge, von dieser Art, die der Gärtner bey ihrem ersten Ausschlagen nicht gewahr worden ist, abgeschnitten. Wachsen die Stämmgen gut, so können diese, welche zu Zwergbäumgen dienen sollen, wenn sie zwey Jahre in der Baumschule gestanden haben, schon gepfropft, oder geäugelt werden. Was aber hochstämmicht seyn soll, wird nicht eher als im vierten Jahre hoch genug. Denn solche müssen beynahe 6 Fuß vom Erdboden heran gepfropft, oder geäugelt werden. Außerdem wird das Pfropfreiß so gar hoch eben nicht werden; wie es denn nicht möglich ist, aus einem niedrig gepfropften

Stämm-

Stämmgen ein gutes hochstämmichtes Bäumgen zu machen, es müßte denn das Pfropfreiß in die Höhe gezogen werden.

Zweyter Absatz.

Von Pfropfung, und Aeugelung, oder Inoculirung der Obstbäume.

Im Vorigen habe ich etliche allgemeine Anweisungen gegeben, die in diesen Theil der Gärtnerey einschlagen. Lediglich mit ihrer Hülfe kann man mit Gewißheit sich gerade diejenigen Gattungen von Früchten versprechen, die man verlangt. Nunmehro will ich so deutlich, und kurz als möglich von den bewährtesten Anstalten diese Arbeit zu verrichten etwas sagen, und zuerst von den verschiednen Arten zu pfropfen, hernach von der Aeugelung, oder Inoculation reden.

Man propft, oder äugelt aus der Ursache, weil aus dem Saamen öfters schlechte Bäume mit solchen Früchten wachsen, die nicht verdienen, daß sie in einem Garten stehen, wiewohl auch zufälliger Weise alle guten Früchte aus dem Saamen gewachsen sind. Wenn aber alle Pfropfreiser von lauter Bäumen mit guten Früchten genommen werden, so werden sie niemals von ihrer Gattung abgehen, es mag der Stamm oder Baum, worauf sie gepfropft sind, seyn, welcher er wolle.

Diese Pfropfreiser müssen allezeit das vorhergehende Jahr gewachsen seyn. Sind sie älter, so kommen sie niemals gut fort. Man muß sie von den tragbarsten Aesten der gesündsten, und fruchtbarsten Bäume nehmen, die eher alt als jung, und von festem Holze sind. Reiser, die die kürzesten Absätze haben, am meisten stumpficht sind, und die meisten Knospen haben, sind zu Pfropfreisern die besten. Solche, welche von Seiten-

oder wagerecht gewachsenen Aesten geschnitten werden, muß man andern vorziehen, die von starken senkrechten Schößlingen genommen sind. Von einem kränklichen Baume muß man sie durchaus nicht nehmen, denn die Krankheit, die von dem Mutterbaume herrührt, behalten sie sehr lang, und werden sie auch wohl gar nicht loß. Eben so wenig sind sie gut von einem jungen geilen Baume, dessen Gefäße immer sehr weit sind. Denn in diesem Falle treiben sie immerfort ebenfalls stark ins Holz, und tragen niemals viel Früchte. Die Länge des Pfropfreises, oder vielmehr die Anzahl der daran gelassenen Knospen muß großen Theils nach dem mehrern oder wenigern Triebe des Stämmgens eingerichtet werden, welches diesem gemäß mehr oder weniger Saft zu dessen Nahrung hergiebt. Gemeiniglich aber sind drey oder vier Knospen zu einem Pfropfreise, und in den meisten Fällen auch zwo genug.

Diese Pfropfreiesr werden von den Bäumen gerade vorher abgeschnitten, ehe ihre Knospen anfangen zu schwellen; welches gemeiniglich drey Wochen oder einen Monat vor der Pfropfzeit geschieht. Hernach legt man sie mit dem untern Ende so weit in die Erde, daß die halbe Länge darinnen liegt. Die Spitzen dürfen nicht eher abgeschnitten werden, als bis man die Pfropfreiser braucht. Bis dahin deckt man sie mit trocknem Strohe damit sie nicht an der Luft verwelken; wiewohl Herr Worlidge sagt a), viele vortrefliche Impfer hätten ihn versichert, daß manches Pfropfreiß, welches so verwelkt geschienen hätte, daß man geglaubt, es müsse weggeworfen werden, bey dem Versuche recht gut gerathen wäre; und ein Pfropfreiß, das ein wenig verwelkt und dürre gewesen, wäre desto besser von dem Stämmgen angenommen worden. Dieses hat seine Richtigkeit, daß ein

a) Systema Agriculturae. C. 7. §. 5.

ein Pfropfreiß, welches eine Zeitlang vor dem Gebrauche abgeschnitten, und in dem gehörigen Zustande der Feuchtigkeit erhalten worden, indem man es entweder in die Erde, oder in Thon gesteckt hat, viel besser bekleibet, als ein anderes, das gleich, nachdem man es abgeschnitten hat, eingesetzt worden ist. Der Absatz von altem Holze, kann zu der Zeit der Einsetzung des Pfropfreises abgeschnitten, und das Reiß selbst zu der gehörigen Länge, und Anzahl der Knospen gebracht werden, ehe es in den Stamm eingesetzt wird *). Werden die Pfropfreiser, ehe man damit pfropfen kann, weit weggeschafft, so werden die abgeschnittenen Enden in ein Stück feuchten Thon, oder in eine Rübe gesteckt, und alles zusammen in Moos eingewickelt. Auf solche Weise halten sie sich einen Monat, und noch länger frisch. Dabey darf ich nicht unerinnert lassen, daß solche, die weit weggeschafft werden sollen, in gewissem Verhältnisse zeitiger vom Baume abgeschnitten werden müssen, als andre, womit man an dem Orte, wo sie gewachsen sind, oder nicht weit davon pfropft. Herr Mortimer hat von Paris Birnreiser gehabt, welche vortreflich gut gewachsen sind b). Sollten sie ja bey der Ankunft ein wenig dürre worden seyn, so erholen sie sich gar bald wieder, wenn man sie ein paar Stunden ins Wasser legt, und nach der Zeit in feuchte Erde steckt.

In der Wahl der Stämme aus der Baumschule, die gepfropft werden sollen, müssen allemal solche den Vorzug haben, die aus dem Saamen, wie schon oben

*) Herr Mortimer sagt, man habe ihm erzählt, daß ein Pfropfreiß, an welchem die Spitze bleibt, viel geschwinder trage, als wenn sie abgeschnitten wird. Doch sagt er nicht, daß er es aus eigner Erfahrung habe, und die meisten Schriftsteller von der Gärtnerey rathen das Gegentheil. Art. of Husbandry Vol. II. C. 3.
b) Art of Husbandry, Vol. II. C. 3.

angewiesen ist, gewachsen sind. Sonderlich sind diese vor andern zu wählen, welche ein- oder zweymal versetzt worden, und die geradesten, glättsten, und gesündsten sind. Nach ihnen sind diejenigen der Güte nach die besten, welche von Ablegern, oder Senkern gezogen werden. Uebrigens habe ich schon mehr als einmal gesagt, daß keine Schosser aus den Wurzeln der Bäume zu Stämmgen genommen werden sollen, wovon ich bereits die Ursachen angegeben habe.

Je saurer, oder welches eben so viel ist, je wilder der Stamm ist, und je höher das darauf gepfropfte Reiß gestellt wird, desto schöner werden die Früchte, wenn besonders das Pfropfreiß von einer süßen Gattung ist. Je mehr Platz der Stamm in der Baumschule gehabt hat, desto gesünder, reifer und fester wird auch desselben Holz seyn. Ferner, je öfter er zu gehöriger Zeit versetzt worden, und je sorgfältiger die Wurzeln daran abgeputzt sind, desto zahlreicher und stärker sind diese Wurzeln, und folglich ist auch die Krone des Baumes nach der Zeit desto schöner.

Für alte Bäume, die bereits an Orten stehen, wo sie bleiben sollen, und deren Früchte man gern erneuern oder verändern will, ist der beste Rath, man wählt daran gewisse Zweige, wovon die jungen, gesunden, nach der rechten Himmelsgegend stehenden, und mit glatter Rinde versehenen am besten sich pfropfen lassen. Stehen diese Bäume an Mauern, oder Spalieren, so ist es rathsam, nach der Größe des Baums sechs, acht, bis zehen Aeste zu pfropfen. Auf solche Weise bekommen sie viel eher neue Aeste, als wenn nicht so viele Pfropfreiser eingesetzt werden. Sind es aber hochstämmichte Bäume, so reichen vier oder aufs höchste sechs Pfropfreiser zu.

Es ist ein Hauptumstand, daß man bemerkt, was für Bäume auf einander bekleiben und fortkommen. Hiervon findet man nirgends deutliche und zuverläßige Anwei-

Anweisungen in allen bisherigen Schriftstellern über diesen Umstand, ausgenommen bey Herr Worlidgen c), und Herr Millern d). Als eine allgemeine Regel kann man dieses ansehen, daß alle Bäume, die unter einerley Geschlecht gehören, das ist, in Blüthen, und Früchten mit einander überein kommen, auf einander auch wachsen. Also kann man z. B. alle nußtragende Bäume auf einander pfropfen. So geht es auch mit allen Bäumen an, die unter das Pflaumengeschlecht gehören. Darunter begreift man nicht nur die verschiedenen Gattungen der Pflaumen, sondern auch Mandeln, allerhand Pfirschen, Aprikosen, u. dergl. immaßen sie in ihren allgemeinen Eigenschaften vollkommen übereinstimmen, und dadurch von allen andern Bäumen unterschieden werden *). Doch viele darunter treiben gern eine große Menge Harz aus solchen Theilen ihres Holzes heraus, wo

c) Systema Agriculturae. C. 7. §. 4.
d) Gardener's Dict. Art. *Grafting*.

*) Nach eben dieser Regel werden, nach Herr Millers Anmerkung, alle diejenigen Bäume, welche Zapfen tragen, gut auf einander fortkommen; ob sie wohl darinnen unterschieden seyn können, daß an manchen das Laub das ganze Jahr bleibt, an andern den Winter hindurch abfällt. Dieses zeigt sich an der Ceder vom Libanon, und am Lerchenbaume, welche, wie die Erfahrung lehrt, sich gut auf einander schicken. Doch diese müssen so gepfropft werden, daß man sie abschleift. Denn es steckt viel Harz darinnen, welches gern aus dem Pfropfreise verfliegt, wenn es von dem Baume abgeschnitten wird, ehe es sich mit dem Stamme vereiniget hat. Dadurch gehen viele ein. So geht es auch mit Lorbern auf Kirschen, oder mit Kirschen auf Lorbern. Auf gleiche Weise bekleiben auch alle Eicheltragenden Bäume auf einander, und solche, die zartes weiches Holz haben, gerathen gut, wenn sie nach gewöhnlicher Art gepfropft werden. Was aber festes Holz hat, und langsam wächst, dasselbe wird durch Abschleifen gepfropft. Gardener's Dict. Art. *Grafting*.

wo sie tief geschnitten, oder verwundet werden. Eben also sind die zarten Bäume von dieser Art, nemlich Pfirschen, Aprikosen, und Kirschen am meisten diesem Zufalle unterworfen. Dahero findet man, daß es mit ihnen am besten geht, wenn sie geäugelt, oder inoculirt werden. Allem Ansehen nach sind Kirschen unter allen Bäumen am meisten geneigt, das Harz heraus laufen zu lassen, wenn man in sie schneidet.

Die allerbeste Zeit zu propfen ist im Frühlinge, nemlich im Hornung oder März, wie schon gesagt, gerade zuvor, ehe der Saft in die Höhe steigt, oder wenigstens, ehe er in Menge steigt. Doch muß weder Frost, noch nasses Wetter, auch kein starker und kalter Wind seyn, wenn diese Arbeit vor sich geht. Hierauf, und auf die genaue Vereinigung der inwendigen Rinde des Pfropfreises mit der inwendigen Rinde des Stamms, so daß der Saft zwischen der Rinde, und dem Holze einem von dem andern besonders gegen das untere Ende des Pfropfreises mitgetheilt wird, kommt vorzüglich der gute Erfolg der Pfropfung an.

Noch ein Umstand wird vorzüglich durch den Herrn Worlidge, und Herrn Mortimer angepriesen, und ist es wohl werth, daß man bey dieser Gelegenheit sonderlich da, wo der Erdboden nicht vollkommen gut bedeckt ist, darauf achtet. Man setzt nemlich die Pfropfreiser auf die Südwestseite des Stammes ein. Denn im Sommer kommen die allerungestümsten Winde von derselben Seite her, und wehen also in diesem Falle an den Stamm hinan, und nicht von demselben weg. Solchergestalt ist das Pfropfreiß am besten im Stande ihre Gewalt auszuhalten. Eben aus diesem Grunde, und zugleich, damit das Pfropfreiß sich nicht zu sehr rückt, darf dasselbe nicht über vier oder fünf Zolle hoch über den Stämmgen stehen. Damit keine Feuchtigkeit in den Schnitt des jungen gepfropften Stammes hinein dringen möge,

so wird alles, so weit geschnitten ist, mit Thon oder Leimen bedeckt, bis die Rinde drüber weg gewachsen ist. Durch sorgfältige Beobachtung dieser Regeln wird es selten mit dieser Arbeit fehl schlagen; wenn alles in gehöriger Ordnung, und zu gehöriger Zeit geschieht, es müßte denn das darauf erfolgende Wetter außerordentlich schlecht seyn. Den Hornung achtet man für die schönste Zeit frühzeitige Früchte, als Kirschen, Birnen, Pflaumen zu pfropfen, und den März am besten für die Aepfel. Doch woferne das Wetter nicht ziemlich gelind, ohne Frost, und ganz trocken ist, so wartet man lieber, bis man mit einiger Gewißheit darauf trauen kann, daß die Fröste vorüber sind, sollte dieses auch nicht eher, als mitten im April, und spat im Frühlinge seyn.

Zur Inoculirung dient diejenige Zeit am besten, da der Saft am meisten in die Höhe getreten ist, und also von Johannis an, bis zum Ende des Heumonats. Zu solcher Zeit läßt sich die Schale am allerleichtsten vom Holze ablösen.

Sollte in manchen Stämmgen das im Sommer eingesetzte Auge nicht fortkommen, so kann man im folgenden Frühlinge noch einmal oculiren. Es läßt sich dieses an dem glättsten Orte des Stämmgens so oft wiederholen, als es jeder für gut befindet; und wenn es niemals gelingt, so darf man das Stämmgen, unter dem für die Augen gemachten Schnitte abschneiden, und pfropfen.

Die zur Pfropfung erforderlichen Werkzeuge sind eine klare schmale Handsäge, die Kronen starker Stämmgen damit abzuschneiden; ein gutes starkes Messer mit einem dicken Rücken, um Spalten in die Stämme zu machen; Ein scharf Federmesser, die Pfropfreiser zu schneiden; ein Pfropfmeissel und ein kleiner hölzerner Hammer, das Holz wegzuschlagen. Bastschnuren, oder wollen Garn, die Pfropfreiser damit zu binden; und eine gehörig vor-

 bereitete

bereitete Menge Thon oder Leimen, auf die Einschnitte zu legen, damit der Saft nicht heraus läuft, und die Luft davon abgehalten wird.

Der hierzu bestimmte Leimen wird also vorbereitet, daß man etwas derben fetten Leimen, und frischen Schellhengstdünger, der klein geschlagen ist, ferner ein wenig Lohgerberhaare, oder klein gehacktes Stroh oder Heu, nebst etwas Salz, und so viel Wasser, daß alles zusammen ein sehr dicker Mörtel wird, unter einander mengt. Das Haar, oder gehackte Stroh oder Heu macht, daß der Leimen desto fester zusammenhangt, und das Salz hindert, daß er nicht in trockner Witterung aufspringt. Je besser diese Vermischung durch einander gewirkt und getreten wird, welches den Monat vorher, ehe man sie braucht, wenigstens einen Tag um den andern geschehen muß, desto brauchbarer wird sie. Doch darf sie die Zeit über, da sie zubereitet wird, dem Froste, oder trocknen Winden nicht ausgestellt werden.

Es haben etliche Leute seit einigen Jahren eine Kitte gebraucht, und aus der Erfahrung befunden, daß sie die Luft noch besser abhält, als der gleich itzt beschriebne Leimen. Diese Kitte besteht aus Terpentin, Bienenwachs, und Harz, welches zusammengeschmelzt wird. Diese legen sie, wenn sie gehörig dick ist, ohngefähr einen Viertheilszoll dick auf das, was an dem Stamme aufgeschnitten ist, um das Pfropfreiß herum. Sie ist auch um deswillen besser, als der Leimen, weil man nicht befürchten darf, daß sie von dem Froste verletzt wird. Denn die Kälte macht sie hart, und wenn das Wetter im Sommer warm wird, zu welcher Zeit sie am Baume weiter keinen Nutzen hat, so zerschmelzt sie, und fällt von sich selbst ab *).

Folgende

*) Das ordentliche Wachs zum Pfropfen wird gemacht aus anderthalb Pfund Pech, einem Viertheil Pfunde Wachs, und

Folgende Arten zu propfen sind die hauptsächlichsten, und haben den meisten Beyfall.

Spaltpfropfung, heißt auch Stammpfropfung. Man bedient sich ihrer hauptsächlich bey Stämmen von mittlerer Größe, die ein oder zween Zolle im Durchschnitte dick sind. Die Zeit dazu ist in den Monaten Hornung und März, und das itzt gewöhnliche Verfahren besteht darinnen.

Die Krone des Stammes wird schief, glatt und rein abgesägt, oder abgehackt. Hernach wird eine senkrechte Spalte ohngefähr zween Zolle tief mit einem starken Messer, oder Meissel, von der Spitze des schiefen Schnittes so nahe, als möglich, an das Mark, oder Kern, doch ohne demselben einigen Schaden zu thun, eingeschnitten. In diese Spalte steckt man den Pfropfmeissel, oder einen Keil, daß sie offen steht. Hierzu wird das Pfropfreiß schief in Gestalt eines Keils geschnitten, daß es sich in die Spalte hinein schickt. Auf beyden Seiten bleibt nur eine kleine Ecke oder Absatz stehen. Wenn es also geschnitten ist, wird es recht genau in die Spalte eingesetzt, so daß die inwendige Schale des Pfropfreises geschickt und dicht an die inwendige Schale des Stammes gefügt wird. In geschickter Verrichtung dieser Arbeit besteht das Hauptwerk von der Kunst zu pfropfen. Die Seite des Pfropfreises,

und einer Unze Mandelöl, zusammengeschmolzen. Im Frühlinge oder Herbste kommt noch ein wenig Terpentin darunter. CHAMBER's Cyclopaedia.

Die Gärtner auf dem Lande nehmen nur Leimen, und legen darüber ein Stück Leinwand, daß er feucht bleibt. Um zu hindern, daß er nicht von der Sonnenhitze aufspringt, binden sie Moos darüber. Id. ib.

Wenn man in die Spalte, an einander geschmiegt, und abgeschleift pfropft, so schlägt Herr Mortimer eingeweichten Leimen, oder weiches Wachs, wenn man aber in die Schale pfropft, Leimen und Pferdemist vor. Art of Husbandry Vol. II. B. XIV. C. 2.

reises, welche auswärts zu stehen kommt, muß an dem Orte, wo sie keilförmig geschnitten, und in die Spalte des Stammes gesteckt wird, viel dicker, als die andre Seite seyn, damit sich die Rinde desselben mit der Rinde des Stammes desto leichter vereiniget. Denn wenn diese Vereinigung der zwo Rinden nicht geschieht, so kommt das Pfropfreiß nicht fort. Daher darf die Rinde des Stamms, der zu dieser Art zu pfropfen gewählt wird, nicht zu dick seyn, immaßen außerdem nicht wohl mit ihm zu handthieren ist. Kneipt die Spalte gar zu fest ein, so kann man auch einen Keil darinnen stecken lassen, der ein wenig Luft macht. Sobald das Pfropfreiß seine gehörige feste Stellung hat, wird die Spalte fest mit Leimen, oder wie es andre für besser achten, mit Thone, oder auch der frischen Schale eines Baumes, die man mit Weidenruthen anbindet, bedeckt.

Wer sich dieser alleraltsten e) und gemeinsten Art zu pfropfen an Stämmen, die nicht stark sind, bedient, derselbe muß den Stamm um und um mit Baste verbinden, damit die Spalte sich nicht von einander giebt. Hernach wird alles zusammen mit Leimen, oder mit der oben beschriebenen Kitte bedeckt, damit die Luft nicht in den Spalt eindringen kann, wodurch vielleicht das Pfropfreiß eingehen möchte. Von dem Reise dürfen nicht mehr als zwo Tragknospen zum Austreiben über dem Leimen heraus stehen.

Zum Pfropfen sowohl, als zum Oculiren muß allemal die geradeste, und glattste Seite erwählt werden, die Art zu pfropfen sey, wie sie wolle.

An die Rinde oder Schale pfropfen ist etwas anders, als in die Rinde pfropfen, und geschieht ganz am Ende des Märzmonats, oder im Anfange des Aprils an solchen Stämmen, die zum Spaltpfropfen zu schwach sind, auf folgende Weise.

Die

e) Virg. Georg. L. II. v. 78.

Die Krone des Stammes wird an einem glatten geraden Orte abgeschnitten. Das Pfropfreiß wird hernach an einer Seite von dem Knoten schief herunter geschnitten, so daß der schiefe Schnitt etwan einen oder anderthalben Zoll lang, und so eingerichtet wird, daß das Pfropfreiß, wenn man es an den Stamm ansetzt, beynahe gerade in die Höhe steht. Oben, wo sich der schiefe Schnitt anfängt, wird ein Absatz gemacht, womit das Pfropfreiß auf der Krone des Stamms ruht. So weit es schief geschnitten ist, muß alles eben und glatt seyn, damit es gleich an der Seite des Stamms anliegt. Zu einem hochstämmichten Baume darf das Pfropfreiß von dem Absatze an, ohngefähr 4 Zolle hoch seyn. Zu einem Zwerg- oder Spalierbaume rechnet man sechs Zolle. Wenn das Pfropfreiß also vorbereitet ist, so wird das schiefgeschnittne Ende von dem Absatze hinunterwärts an die Mittags- oder Südwestseite des Stammes angelegt, und dessen Länge und Breite daran gemessen. Nach diesem wird die Rinde des Stammes, aber ja nichts von dem Holze, so weit das Maaß geht, abgeschnitten, so, daß das geschnittene Ende des Pfropfreises sich so genau, als möglich hineinschickt. Bey dieser Verrichtung muß man die Stärke des Stamms, und die Dicke der Rinde in Obacht nehmen, damit man die Länge und Breite des geschnittenen Theils des Pfropfreises dieser gemäß einrichten möge. Außerdem wird der Umlauf des Safts in den Stamm und in das Pfropfreiß nicht gut zutreffen, wodurch das Pfropfreiß immer gern eingeht. Ist der eingeschnittene Theil des Reises recht gleich an den Schnitt des Baums angelegt, so werden sie mit wollenem Garne verbunden und einen Zoll sowohl über, als unter den Kopf des Stamms mit Leimen zugedeckt, und um das Reiß herum angedrückt, bis er oben ganz rund und spitzig wird, damit das Wasser ablaufen kann.

Dieses Verfahren hat verschiednes vor jenem voraus. Der Schnitt verwächst viel eher, und ehe dieses geschieht, ist auch von der Witterung viel weniger Schaden dabey zu befürchten. Es leiden ferner die Stämme und Pfropfreiser nicht so viel, weil kein gewaltsamer Zwang, und keine Spalte darbey vorgeht. Die Rinde wird viel eher hier in den Gang des Safts, als dort in der Spalte eingesetzt. Das Pfropfreiß treibt eher, schlägt munterer aus, und trägt baldiger auf diese, als auf jene Art. Endlich läßt sie sich an schmächtigern Stämmen, als man zu jener vonnöthen hat, gebrauchen; immaßen jene schon stärker und fester seyn müssen, wenn man auf die vorige Art damit umgehen will.

In die Rinde wird also gepropft. Stamm und Pfropfreiß werden so wohl, was die Zeit, als was die Art betrift, eben so wie zum Pfropfen an die Rinde vorbereitet. Allein anstatt die Rinde von dem Stämme weg zu schneiden, wird auf der Mittagsseite nur ein Schnitt von oben herab in dieselbe gethan, der fast eben so lang ist, als das schiefgeschnittene Stück an dem Reise. Oben am Schnitte löset man die Rinde mit der Messerspitze ab. Dann stößt man ein Werkzeug von sehr festem Holze, von Elfenbein, Silber, oder dergleichen, das an dem Ende wie das schiefgeschnittene Pfropfreiß gestaltet, nur nicht so dick ist, zwischen der Rinde und dem Holze hinein, und macht damit Platz für das Pfropfreis. Dieses wird eingesetzt, und die Rinde so eingerichtet, daß sie sich genau an den Stamm und die Ränder des Pfropfreises anschließt. Endlich wird alles zusammen nach vorhergemeldeter Art verbunden, und zugedeckt.

Pfropfen mit der Fuge, oder Zunge schickt sich nur zu dünnen Stämmen, die von einem ganzen, bis zu einen Viertheilzoll dick, und auch wohl noch schwächer im Durchschnitte sind. Herr Worlidge, Herr London, Herr Miller, und andere mehr, halten vor allen andern

andern viel auf diese Weise, die nach ihrer Versicherung am gewöhnlichsten ist. Denn dabey bedeckt das Pfropfreiß den Stamm viel eher, als auf andre Art, immaßen hier Pfropfreiß, und Stamm, eines so dick als das andre seyn müssen. Es läßt sich diese auf dreyerley Weise verrichten, und alle dreye können etwas später, als die vorhergehenden geschehen.

Nach der ersten Weise wird der Stamm sowohl, als das Pfropfreiß einen reichlichen Zoll schief geschnitten, und beydes alsdenn mit Bast oder Garn so zusammengebunden, daß alles, besonders aber die Rinde fest und dicht über einander liegt. Dann verschmiert man die Fuge mit gehörig gemengtem Leimen. Der dazu gebrauchte Bast, muß wie überhaupt allemal zu solcher Arbeit von Natur fest seyn, und etliche Stunden in Wasser eingeweicht liegen, damit er desto fester und zum Binden destoschmeidiger wird.

Nach der andern Weise schneidet man einen Absatz in das Pfropfreiß, schneidet den Stamm oben ab, macht ihn glatt, und setzt beydes zusammen, wie dort, wo man an die Rinde pfropft.

Die dritte ist eine Verbesserung von der vorigen Weise, und heißt eigentlich zungenförmig an einander gefügt. Nach dieser wird der Stamm, wie vorher, schief abgeschnitten, und oben ein ganz dünner Span, oder sogenannte Zunge von dem Holze gelassen, die eben so wie das untere Ende eines Pfropfreises geschnitten ist. Hernach wird das Reiß eben so zungenförmig, und schief, als der Stamm geschnitten, und so wohl unten in den Stamm, als oben in das Pfropfreiß eine Kerbe oder Spalt geschnitten, damit die beyden Zungen, oder Spitzen in die beyden Kerben hinein reichen. Hierauf wird das Pfropfreiß so fest, als möglich, an den Stamm, und besonders an die Rinde angelegt. Endlich werden sie mit Baste, oder wollenem Garne verbunden, und der gepfropfte Theil mit Leimen, oder Kitte wohl bedeckt.

An der Seite gepfropft. Hier wird das Pfropfreiß eben so, wie bey der vorigen Weise vorbereitet. Allein zu der Zeit, da diese Verrichtung vor sich geht, wird die Krone von dem Stamme nicht weggeschnitten. Statt dessen schneidet man von der Abendseite des Stammes so viel Rinde weg, als durch das Pfropfreiß zugedeckt wird. Nach diesem werden so wohl das Pfropfreiß, als der Stamm, nach der im gleich vorhergehenden gemeldeten Weise gekerbt, oder gespalten, zusammen gebunden, und mit Leimen verschmiert. Nach Verlauf eines Jahres wird die Krone des Stamms von dem Orte an, wo er gepfropft ist, schief weggeschnitten, und die Wunde mit Leimen, oder Kitte zugedeckt.

Mit dem Schilde pfropfen ist noch eine Art der Einpfropfung in die Rinde. Diese wird an dem Stamme in Gestalt des Buchstabens T geschnitten, mit einer Messerspitze abgelöst, und das nach vorhin beschriebener Art vorbereitete Pfropfreiß hineingeschoben. Es geschieht dasselbe im Brach- Heu- und Augustmonate, sonderlich wenn sich die Rinde nicht leicht von dem Stamme trennt. Sollte es ja damit fehlen, so kann man sich im kommenden Hornung, oder März mit der Spaltpfropfung helfen.

Was man in die Krone pfropfen heißt, geschieht bloß an großen Bäumen, wo sich viele Pfropfreiser einsetzen lassen, und welche zum Spalten zu stark sind. An diesen wird die Krone oder die Hauptäste des Baums flach weggeschnitten, und vier oder mehr Pfropfreiser zwischen die inwendige und auswendige Rinde ohngefähr in Gestalt einer Krone eingesetzt. Die eigentliche Zeit dazu ist das Ende des Märzmonats, oder der Anfang des Aprils. Wenn die bestimmte Zahl der Pfropfreiser eingesetzt ist, welches gerade eben so geschieht, als wir schon oben bey Einpfropfung in die Schale gesagt haben, so muß die ganze Krone des Stammes wohl mit Leimen über-

überdeckt, und von jedem Pfropfreise nur zwey Augen bloß gelassen werden, weil sie davon mehr als zu sehr ausschlagen.

Sonst war diese Art zu pfropfen gewöhnlicher, als itzt. Die Leute sind hauptsächlich deswegen abgeschreckt worden, weil es ihnen sehr oft mit ihren Pfropfreisern übel gelungen ist. Denn zuweilen hatten sie schon starke Schößlinge ausgetrieben, waren auch wohl fünf bis sechs Jahre gestanden, und sind hernach doch von heftigen Winden aus dem Stamme heraus gerissen worden. Doch dieser Zufall kann abgewendet werden. Man darf nur die Pfropfreiser an Pfähle, die neben dem Stamme eingeschlagen sind, anbinden, bis sie so fest stehen, daß sie fast den ganzen Stamm eingenommen haben.

Auf die **Wurzel pfropfen** ist eine ganz neue Erfindung. Sie hat nicht einerley Absicht mit den vorigen Arten zu pfropfen. Es sollen dadurch Gewächse, die schon Früchte tragen, fortgepflanzt oder vermehrt werden.

Man nimmt ein Pfropfreiß, oder einen Zweig von einem jungen Bäume, der fortgepflanzt werden soll, und ein klein Stückgen Wurzel von einem andern Baume eben derselben oder dergleichen Gattung, und setzt beydes auf einander durch schiefe Schnitte. Nur müssen die dicken Enden von beyden wohl zusammen gelegt werden, und die Schale der Wurzel genau an der Schale des Pfropfreises anliegen. Nachgehends kann man sie setzen, wohin man will, und das Stück Wurzel wird den Nahrungssaft eben so gut sammlen, und das Pfropfreiß nähren, als sie sonst dem Stamme Nahrung zuführt.

Mit dieser Art von Fortpflanzung geht es sehr leicht und geschwind zu. Denn auf Wurzeln kann man mehr pfropfen, als auf Stämme. Auf solche Weise reichen die Wurzelstücken eines einzigen wilden, oder andern Apfelstammes zu zwanzig bis dreyßig Aepfelstämmen zu; eben so ist es auch mit andern Bäumen. Desgleichen ist

ist es ein vortrefliches Mittel, zarte Bäume zu erziehen, die sich nicht wohl in den Stamm pfropfen lassen. Ueber dieses tragen also gepfropfte Bäume viel geschwinder und werden viel leichter zu Zwergbäumen gezogen, als andere, die man nach andrer Art pfropfet.

Wider diese Anstalt ist nur dieses einzuwenden, daß die jungen Bäumgen anfänglich sehr sparsam wachsen. Es rührt dieses von dem kleinen Stücke Wurzel her, das sie nähret. Denn an allen Bäumen richtet sich die Krone nach der Vermehrung der Wurzeln, von welchen sie ihre Nahrung bekommen.

Doppelt, oder eines auf das andre pfropfen ist ein Vorschlag, den Dr. Agrikola giebt. Sein Buch enthält zwar viele Dinge, die nur in der Einbildung bestehen, indessen befinden sich doch auch allerhand gute Sachen darinnen. Die doppelte Pfropfung geschieht also, daß erst auf einen Stamm ein gutes Pfropfreiß gesetzt, und von diesem die Hälfte, oder der dritte Theil abgeschnitten wird. Dann setzt man auf den übrig gebliebnen Theil des Pfropfreises ein anderes von beßrer Gattung; und auf dieses noch das dritte. Denn je öfter der Baum gepfropfet wird, desto schöner sind die Früchte, die er trägt. Wie man davon schon oben ein Beyspiel an den Pfirschen findet, welche die Gärtner um London zweymal pfropfen.

Durch dieses Verfahren hat der oben genennte Schriftsteller, wie er uns versichert, ganz vortrefliche Muskatellerbirnen bekommen. Er bediente sich dazu eines Stammes, auf welchem Pfundbirnen gepfropft waren; auf diesem pfropfte er die Sommer gute Christenbirne; und da diese letztere stark getrieben hatte, so setzte er ein Pfropfreiß von Pergamottenbirnen drauf. Dieses schnitte er ebenfalls ab, und pfropfte es mit der Muskatellerbirne.

Auf

Auf die Aeste pfropfen wird ebenfalls von Agrikola als eine sehr zuverläßige und nutzbare Weise angepriesen. Am besten bedient man sich ihrer an großen, völlig erwachsenen, und sogar alten Bäumen.

Es wird hierbey die Hälfte, oder noch mehr von den Aesten abgehackt, und drey- oder vierjährige Reiser darauf gesetzt. Man muß sie aber des Windes wegen an Pfähle oder sonst etwas anbinden.

Agrikola versichert, man könne auf diese Weise vielleicht noch in eben dem Jahre, oder wenigstens im zweyten und dritten so viele Früchte erbauen, als kaum auf dem jüngsten und gesundesten Baume wachsen.

Abschleifen, Einsenken, Einwölben, Ueberbeugen ist eine Pfropfart, die nur alsdenn zu gebrauchen ist, wenn der Baum, welcher gepfropft werden soll, und der, von welchem das Pfropfreiß hergenommen wird, neben einander stehen, oder doch einander so nahe gebracht werden können, daß man sie mit einander vereinigen kann. Es wird dabey folgendergestalt verfahren. Der Zweig, welcher eingesenkt werden soll, wird dem Theile des Stammes, woran man ihn setzen will, gemäß eingerichtet. An einer Seite dieses Zweiges wird alsdenn die Rinde nebst etwas Holz drey Zolle lang sehr glatt und eben weggeschnitten. Nachgehends thut man eben dieses an dem andern Zweige, der zum Stamme dienet, an welchen das Pfropfreiß gesetzt werden soll, so, daß sie beyde sehr dicht und gleich an einander gelegt werden, und die Saftgefäße auf einander auftreffen. Hernach wird in das Pfropfreiß eine kleine Zunge oder Span und in den Stamm eine kleine Kerbe zu dessen Aufnahme gemacht, damit sie nicht, wenn man sie zusammen setzt, sich verrücken können, und das Pfropfreiß mit dem Stamme desto fester vereiniget wird. Sind sie nun recht genau an einander gelegt, so wird Bast, Garn, oder sonst etwas weiches darum gebunden. Wo sie an einander

einander liegen, daselbst wird Leimen darauf gedeckt, damit die Luft nicht die geschnittenen Theile austrocknet, oder die Nässe den Stamm faul macht. Desgleichen wird ein Pfahl in die Erde geschlagen, und der Stamm sowohl, als das Pfropfreiß daran gebunden, damit sie der Wind nicht aus ihrer Stellung bringen kann. Wenn sie in dieser Verfassung vier Monate geblieben sind, so werden sie schon genugsam verwachsen seyn, daß man das Pfropfreiß von seinem natürlichen Stamme abschneidet. Dieses muß schief und hart am Stamme geschehen. Hernach thut man dem Pfropfreise große Güte, wenn man frischen Thon um das Gepfropfte, oder an einander gefügte Stück herum legt. Dergleichen Arbeit nimmt man im April oder May vor, damit das Pfropfreiß vor dem Winter mit dem Stamme gut verwachsen kann. Man bedient sich ihrer besonders an Pomeranzen, Jesminen, Mirten, Tannen, Fichten, und etlichen andern Bäumen, die nach der gewöhnlichen Art zu pfropfen, oder zu oculiren nicht gut fortkommen. Indessen, obschon unter den übrigen die Pomeranzenbäume hier genennt werden, so ist doch weder für sie, noch für andre Bäume zu dieser Weise sehr zu rathen, wenn sie groß werden sollen. Denn dieses werden sie, wenn man es so mit ihnen macht, gar selten. Daher entschließt man sich gar selten dazu, man müßte denn gern ein junges Bäumgen haben wollen, das schon in einem oder zwey Jahren nach seiner Erziehung aus dem Saamen Früchte trägt. So weit läßt sich es freylich durch das Einbeugen eines tragbaren Zweigs in einen jungen Stamm bringen; allein die Pflanzen, womit man also umgeht, leben selten lange.

Der welsche Nuß- der Feigen- und der Maulbeerbaum werden ebenfalls durch diese Art zu pfropfen fortkommen; immaßen auf keine andre Art aus ihnen etwas wird. Indessen geht es ihnen gleichwohl, nach der bereits gemachten Anmerkung, wie allen andern Bäumen,

mit

mit welchen man also verfährt. Sie bleiben schwach, und in ihrem Wachsthume zurücke, desgleichen dauren sie nicht so lang, als sie außerdem dauren würden.

Alle Pfropfreiser, wenn sie besonders sehr jung sind, werden gar gern von den Vögeln angetastet. Dieses läßt sich aber verhüten, wenn man ein wenig kleines Gesträuche oben um die Stämme herum bindet.

Der Bast, oder was man sonst zu Verbindung der Pfropfreiser gebraucht hat, muß zu Johannis, oder um diese Zeit herum, wo nicht gänzlich weggenommen, doch wenigstens locker gemacht werden. Bleibt es zu fest gebunden, so kann leicht damit Schaden an dem Baume geschehen. Denn der Stamm hat zu solcher Zeit mehr in der Stärke zugenommen, und vielleicht ist der Verband durch schlimmes Wetter aufgelaufen, nach diesem aber zusammengeschrumpft.

Die Inoculirung oder Aeugelung achtet man zu den meisten Gattungen von Obstbäumen, sonderlich zu allen sogenannten Steinfrüchten, dergleichen Pfirschen, Aprikosen, Kirschen und Pflaumen sind, vor allen andern Arten zu pfropfen für die vorzüglichste. Eben also gerathen Pomeranzen, Citronen, und andre zarte oder ausländische Gewächse dabey am besten. Der Grund davon ist dieser, weil die Bäume auf diese Art nicht so sehr verwundet werden, und folglich auch von ihrem Safte nicht so viel verlieren, als wenn sie gepfropft werden. Zudem verderben die Augen, die auf solche Weise in den Stamm eingesetzt werden, wenn er am meisten mit Safte angefüllt ist, nicht so leicht, als die Pfropfreiser, die man ansetzt, ehe der Saft recht angefangen hat, in die Höhe zu steigen, oder wenigstens, ehe er in großer Menge gestiegen ist. Denn öfters fehlt es so zeitig im Frühlinge, als es nöthig ist, an hinlänglichem Safte, das Pfropfreiß zu ernähren; und daher hat der

Gärtner den Verdruß, daß er bey dem Gebrauche dieses Verfahrens sich in seiner Hoffnung betrogen siehet.

Zur Aeugelung werden die Stämme eben so erzogen, als wenn man sie pfropfen will. Eben so müssen sie in beyden Fällen ein gleiches Alter haben.

Die Jahreszeit, wenn dieses verrichtet wird, ist von dem Mittel des Brachmonats bis in das Mittel des Augusts, nachdem es zeitig warm wird, und die Natur und Beschaffenheit der dazu erwählten Bäume es verstattet. Das letztere läßt sich gar leicht erkennen, wenn man versucht, ob die Augen recht gut sich von dem Holze ablösen lassen, oder welches die allersicherste Regel ist, wenn man Achtung giebt, ob die Tragknospen ganz an der Spitze des Triebes von eben demselben Jahre gebildet sind; inmaßen dieses ein Merkmal ist, daß sie völlig ihren Frühlingswuchs erreicht haben. Die Abendzeit an einem heitern Tage in trockner Witterung, ist zur Inoculirung am allerbesten. Denn wenn die Knospen oder Augen beregnet werden, ehe sie angewachsen sind, so wird der größte Theil von ihnen dadurch zu Schanden gemacht. An einem sehr heissen Mittage ist es gar nicht rathsam. Denn die Schößlinge oder Reiser, von welchen man die Augen nehmen will, dünsten zu solcher Zeit so sehr aus, daß es hernach den Augen an der nöthigen Feuchtigkeit fehlt; da sie besonders immer einige Zeit vorher, ehe man sie brauchet, von den Bäumen abgeschnitten werden. Diese Zeit muß, aus eben dem Grunde, so kurz als möglich seyn. Ist es aber nöthig, sie weit her zu holen, so dürfen die Schößlinge nur in frische, feuchte Blätter und Gras eingewickelt, und ins Frische gelegt werden. Auf solche Weise lassen sie sich zween bis drey Tage erhalten. Sollten sie ja bey der Ankunft ein wenig verwelkt scheinen, so setzt man sie zwo oder drey Stunden lang in Wasser, das gerade so viel ist, als sie

etwan

etwan in sich ziehen können. Dadurch werden sie sich schon so weit erholen, daß man die Augen rein und leicht abnehmen kann. Dieses aber ist höchst unrecht, wenn man den ganzen Schößling, wie es einige machen, ins Wasser legt, und damit frisch machen will, wenn es das Ansehen hat, als sey er ein wenig trocken worden. Denn dadurch werden die Tragknospen so sehr naß, und voll Feuchtigkeit, daß sie keine Kraft mehr behalten, den Saft von dem Stocke in sich zu ziehen, worüber sie oft eingehen.

Dieses zu vermeiden schlägt Herr Miller f), wenn die Reiser weit herkommen, ein blechernes Werkzeug mit einer Röhre vor, die ohngefähr 10 Zolle lang ist, und einen Deckel auf sich hat, worinnen fünf bis 6 Löcher seyn müssen. In diese Röhre gießt man so viel Wasser, daß es darinnen etwan zween, oder drey Zolle hoch steht, und setzt die Reiser in gerader Stellung hinein, so daß der Ort, wo sie vom Baume abgeschnitten sind, im Wasser steht. Hernach wird der Deckel darauf gesetzt, damit keine Luft dazu kann, und die darinnen befindlichen Löcher sind hinlänglich, die Ausdünstung der Reiser heraus zu lassen, welche nothwendig heraus muß, weil es sonst den Reisern nachtheilig seyn würde, wenn sie so sehr eingesperrt wären.

Die Augen, die man einsetzen will, dürfen weder zu jung oder zart, noch gar zu alt seyn. Junge sind unter beyden die besten. Sie müssen von gesunden, wohl gewachsenen Schößlingen eben desselben Jahres, und von dem derbsten und dicksten Ende dieser Schößlinge genommen werden.

Die Inoculirung geschieht auf folgende Weise. Es gehört ein scharfes Federmesser dazu, welches ein breites Heft hat. Mit dem letztern macht man die Rinde des Stam-

f) Gardener's Dict. Art. *Inoculating.*

Stammes los, und dem Auge dadurch Platz; ferner eine Federspule, die halb durchgeschnitten, und am Ende spitzig und glatt gemacht ist, daß man das Auge und die Schale von dem Stamme ablösen kann; weiter wollen Garn, oder frischer, gesunder, in Wasser eingeweichter Bast; und rechte gute Reiser von dem Baume, den man fortzupflanzen Lust hat. Hierauf wählt man an einem Stamme einen glatten Ort, 5 oder 6 Zolle weit von dem Erdboden heran, wenn ein Zwergbaum daraus werden soll; will man ihn aber hochstämmicht haben, so muß der Ort 5 bis 6 Fuß hoch von der Erde seyn. Dann wird in die Schale des Stammes ein Querschnitt gemacht, der aber nicht in das Holz geht, und von dem Mittel dieses Schnitts in der Schale behutsam zween Zolle tief herunter geschnitten, damit die Gestalt des lateinischen Buchstabens T heraus kommt. Von dem Auge schneidet man alsdenn die Blätter weg, läßt die Stengel daran stehen, macht etwan einen halben Zoll tief unter dem Auge, und ein klein wenig darüber einen Querschnitt, und schneidet mit Hülfe des Federmessers das Auge, nebst etwas wenigem von dem daran befindlichen Holze in Gestalt eines Schildes heraus. Wenn dieses geschehen ist, so löset man die Rinde und das Auge geschwind, und behutsam mit der Federspule, oder dem Messer von dem zugleich abgeschnittenen Holze, auf solche Weise ab, daß die Wurzel des Auges nicht daran hangen bleibt; denn sonst kommt das Auge nicht fort. Deswegen muß das Auge, sobald das Holz herunter ist, wohl besichtiget werden; und wenn man inwendig ein Löchlein gewahr wird, so muß man es, als ein solches, dem die Wurzel fehlt, wegwerfen, und ein anderes vorbereiten *). Wenn das Auge fertig

*) Herr Miller sagt, es sey zwar gebräuchlich, das wenige Holz, das mit dem Auge von dem Reise weggenommen worden, abzulösen. Indessen sey es an vielen Gattungen zarter

fertig ist, so hebt man die Schale am Querschnitte des Stamms mit dem breiten Hefte des Federmessers glatt vom Holze auf, setzt das Schild, oder Auge hinein, und schiebt es glatt zwischen der Schale und dem Holze des Stammes hinunter, bis es oben an dem Querschnitte ansteht. Sollte es für die Spalte in dem Stamme zu lang, oder zu breit seyn, so kann man etwas von der Schale abschneiden. Ist das Auge also recht genau dem Stamme gemäß eingerichtet, und eingesetzt, so muß alles um und um gut, und zwar von dem langen Schnitte unten heran, bis oben hinaus verbunden werden, so, daß weiter nichts, als das Auge frey bleibt; denn dieses darf man ja nicht verbinden.

Noch eine Art zu inoculiren schlägt Herr **Worlidge** g), als eine geschwindere, und glücklichere vor, daß man nemlich die Schale an dem Stamme von dem Querschnitte in die Höhe aufschlitzt, und das Auge oder Schild aufwärts hineinschiebt, hernach erst das, was von der Schale des Auges zu viel ist, wegschneidet, wenn es sich in der gehörigen Stellung befindet, daß heißt, wenn die Wurzel desselben gleich an, oder nur ein klein wenig über dem Querschnitte ist. Dann drückt man den untern Theil des Auges an den Stamm, und verbindet sie, wie schon gemeldet. Noch geschwinder und vortheilhafter gerieth es ihm bey seinem Verfahren, wenn er die Ränder der Rinde um das Auge herum viereckicht

 schnitt,

zarter Bäume am besten, etwas Holz an dem Auge zu lassen, damit man desto weniger befürchten darf, es möchte etwan eingehen. Die Verabsäumung dieses Umstandes habe viele Leute auf die Gedanken gebracht, als könne man gewisse Gattungen von Bäumen gar nicht durch die Inoculation fortpflanzen; da sie hingegen, wie er selbst aus der Erfahrung weiß, glücklich gewesen seyn würden, wenn sie es also gemacht hätten.

g) Systema Agriculturae. C. 7. §. 7.

schnitt, in die Rinde des Stammes einen vollkommnen Querschnitt machte, das also geschnittene Auge hinein schob, und hernach alles zusammen, bloß nur das Auge allein ausgenommen, nach der vorigen Anweisung, fest zuband. — Es ist dabey nicht zu vergessen, daß es allemal desto besser gelingt, je geschwinder die Inoculirung verrichtet wird.

Es lassen sich an einen einzigen Stock zwey bis drey Augen einsetzen. Manche bedienen sich dessen dazu, daß sie an einerley Baume zu ihrem Vergnügen verschiedne Gattungen von Früchten haben.

Ohngefähr drey bis vier Wochen nach der Inoculation wird der Verband abgenommen. Denn wenn er länger da bleibt, so wird der Stamm dadurch gequetscht, und das Auge wo nicht ganz und gar umgebracht, doch sehr verletzt. Zu gleicher Zeit läßt es sich ganz leicht sehen, welches von den Augen angewachsen ist. Diejenigen, die sich mit dem Stamme vereiniget haben, sehen frisch und dick aus. Die andern, welche nicht fortgekommen sind, haben ein schwaches und verschrumpftes Ansehen.

Im folgenden Märzmonate muß der Stamm ohngefähr drey Zoll über dem Auge, und zwar, damit sich darauf keine Feuchtigkeit sammlen kann, schief abgeschnitten werden. Das andre Jahr darauf wird er dicht an dem Auge weggeschnitten, damit das Auge sich darüber weg ausbreiten kann, wie es die Pfropfreiser ordentlicher Weise thun. Mittlerweile ist es sehr rathsam, den Schößling, der aus dem Auge heraus wächst, daran zu befestigen, damit er nicht etwan von dem Winde heraus gebrochen werden möge.

Eine untrügliche Regel bey der Inoculation ist diese, daß es damit unmöglich gelingen kann, wenn der Saft nicht seinen gehörigen Umlauf hat, das ist, wenn die Rinde sich nicht leicht von dem Holze des Stammes ablöst.

Dritter

Dritter Absatz.

Von Versetzung der Obstbäume.

Die Stämme, welche nach der, im vorigen Absatze gegebenen Anweisung, gepfropft, oder inoculirt sind, lassen sich im Frühlinge oder Herbste des folgenden Jahres an Orte verpflanzen, wo sie stehen bleiben sollen. Im Wein- und Wintermonate, oder so bald als die Bäume angefangen haben, die Blätter fallen zu lassen, hält man es insgemein für die bequemste Zeit, sie zu versetzen, wenn sie in mittelmäßigen oder trocknen Erdboden kommen sollen. Will man sie aber in feuchtes und nasses Land pflanzen, so achtet man es für das rathsamste, bis zum kommenden Hornung, oder Anfange des Märzmonats zu warten, damit man nicht befürchten darf, es möchten die Wurzeln den Winter über im Wasser gar zu sehr erweicht werden. Auf alle Fälle dürfen die Bäume nach der Zeit, da sie gepfropfet sind, über zwey Jahre nicht stehen bleiben, ohne verpflanzt zu werden, wenn man es haben will, daß sie gut wachsen und tragen sollen. Denn je jünger und kleiner ein Baum ist, wenn er verpflanzt wird, desto eher kann man sich die Hoffnung machen, daß er gut fortkommt, und fruchtbar ist; immaßen er in der Jugend von der Verpflanzung nicht so viel leidet, als wenn er schon alt und groß ist. Solchergestalt wird ein Baumgarten von lauter jungen Bäumen einen andern, der zu gleicher Zeit mit größern Bäumen bepflanzt ist, im Wachsthume bald übertreffen, und die jungen werden eine viel längere Zeit im Flore bleiben.

Dieses sind etwan die überall gegebnen, und fast an allen Orten beobachteten Anweisungen in Ansehung der Versetzzeit der Obstbäume. Indessen hat die Erfahrung gelehrt, daß sie ohne alle Gefahr viel zeitiger, als es insgemein geschieht, im Herbste versetzt werden können.

Wenn dieses an solchen geschieht, welche aus einer wärmern Gegend in eine kältere versendet werden, so haben sie Zeit, vor dem Winter so gut einzuwurzeln, daß man alsdenn vielweniger für sie von dem Froste zu befürchten hat, als man in Ansehung ihrer Verletzung durch die Dürre im Frühlinge besorgen muß.

Obstbäume sind sogar in vollem Safte, und mit ihren Früchten an einen nahe gelegenen Ort verpflanzt worden, ohne weiter etwas daran in Acht zu nehmen, als daß man die Zahl ihrer Aeste vermindert, und die Wurzel, so wie es bey ihrer Herausnehmung gewöhnlich ist, ein wenig ausgeputzt und abgeschnitten hat. Es ist damit wider alles Vermuthen so glücklich gegangen, daß ich mich nicht enthalten kann, einen jeden zu weitern Versuchen darinnen zu ermuntern. Sogar die Früchte sind, besonders bey einem unter diesen Versuchen, nicht abgefallen, wie ich davon ganz sichre Nachricht erhalten habe.

Wenn man die jungen Stämme ausgräbt, die zuvor, nach obiger Beschreibung durch Pfropfung oder Inoculirung vorbereitet worden sind, daß sie Früchte tragen, so muß man sich in Acht nehmen, daß man die Wurzel nicht zersticht, oder zerqvetscht. Hat man nöthig, sie weit wegzuschaffen, ehe sie versetzt werden, so wird um ihre Wurzeln herum alle Erde weggethan; hernach schneidet man alle kleinen Würzelgen und Fasern so dicht als möglich an dem Orte weg, wo sie heraus gewachsen sind. Sie möchten sonst an der Luft verderben (welches man daran sieht, wenn sie eine schwarze Farbe bekommen) Sie möchten schimmelicht, welk und faul werden, wodurch die neuen Fasern, wenn die Bäume wieder eingesetzt werden, Schaden leiden. Es kann wohl gar der Baum davon krank werden, und eingehen. Aus eben dem Grunde werden auch alle zerqvetschten oder zerbrochnen Wurzeln glatt abgeschnitten. Alle Wurzeln, welche unordentlich durch einander wachsen, alle, die gerade hin-

unter wachsen, muß man ebenfalls wegschneiden. Kurz an einem Baume, der weit weggeführt wird, und folglich eine lange Zeit außer der Erde bleibt, müssen die Wurzeln ohngefähr so verschnitten werden, daß sie die Aehnlichkeit einer Hand mit ausgestreckten Fingern haben. Größere Wurzeln, welche daran bleiben, werden dem Alter, den Kräften, und der Natur des Baumes gemäß abgekürzt. Gattungen mit zarten Wurzeln, als etwan die welschen Nußbäume, und die Maulbeerbäume dürfen an ihren Wurzeln nicht so viel, als die härtern Gattungen einbüßen. Wenn Aepfel- Birnen- Pflaumen- Pfirschen und Aprikosenstämme nach ihrer Pfropfung oder Inoculirung nur ein Jahr lang gestanden haben, so ist es lang genug, wenn die größten Wurzeln daran 8 bis 9 Zolle lang sind. Wenn man sie aber alter werden läßt, so ist eine mehrere Länge nöthig. In beyden Fällen müssen die Wurzeln einen größern Umfang haben, als die Kronen; und je weiter sie sich ausbreiten, desto besser ist es. An Aepfel- und Birnenstämmen kann man die Aeste ein wenig stutzen. Hingegen dürfen Bäume mit Steinfrüchten zur Versetzzeit gar nicht geschnitten werden. Auch darf man im ersten Jahre von keinem Pfropfreise etwas abschneiden, es mag auch noch so hoch gewachsen seyn.

Wenn nun die Stämme also verschnitten, und ihrer übrig gebliebenen Blätter beraubet sind, so werden sie besonders um die Wurzeln herum in Moos, und oben drüber in Stroh und Matten eingepackt, damit sie nicht von der Luft zu sehr ausgetrocknet, oder bey der Fortschaffung beschädiget werden; hernach halten sie sich zween bis drey Monate recht gut außer dem Erdboden, woferne anders nicht die Blühzeit ist. Dieses zeigt sich an den Pomeranzen und andern Bäumen, welche aus Italien weit herum geführt werden, und selten eingehen, wenn nur recht damit umgegangen ist, ohngeachtet sie 3 bis 4 Monate

nate lang außer dem Erdboden sich befinden. Man muß ferner die gehörige Jahreszeit in Acht nehmen, wenn man Stämme weit weg oder in eine Himmelsgegend schicken soll, die von derjenigen, worinnen sie erzogen sind, sehr verschieden ist. Daher hat Herr Miller vollkommen recht, wenn er den Rath giebt h), daß man Bäume, die man aus einem warmen in ein kaltes, oder aus einem kalten in ein warmes Land schicken will, im Frühlinge des Jahres zu einer solchen Zeit absenden müsse, daß sie, wenn sie nach kältern Gegenden kommen, wärmere Witterung antreffen, und Zeit haben, sich noch vor dem Winter zu erholen, wenn sie etwan auf dem Wege einiges Nachtheil erlitten haben. Denn wenn sie im Herbste ankommen, so gehen sie gern im Winter ein, weil sie nicht im Stande sind vor dem Einbruch der Kälte Wurzel zu fassen. Eben aus dem Grunde müssen auch diejenigen, die aus einem kalten Lande in ein warmes Land gehen, allemal im Anfange des Frühlings, oder auch, wenn es sehr weit ist, noch eher abgesendet werden, damit sie durch die Kälte gehindert werden, vor ihrer Ankunft auszuschlagen, und Zeit gewinnen, vor dem Einfall der Hitze einzuwurzeln. Wenn es bey ihrer Ankunft scheint, als ob die Wurzeln gar zu sehr trocken worden wären, so ist es rathsam sie 8 bis 10 Stunden vorher, ehe sie eingesetzt werden, in Wasser zu setzen. Doch müssen sie nur mit den Wurzeln darinnen stehen.

Wenn die Stämme gleich nach ihrer Aushebung wieder eingesetzt werden sollen, so nimmt man sie mit so vieler Erde, als möglich ist, heraus. Es ist alsdenn weiter nichts nöthig, als ihre Fasern wegzunehmen, die senkrechten Wurzeln, wenn sich deren etliche daran befinden, abzuschneiden, und die flach laufenden ein wenig kürzer zu machen. Denn diese äußersten Enden, die insgemein

h) Gardener's Dict. Art. *Planting*.

insgemein sehr schwach sind, verwelken immer gern, wenn man sie versetzt, und können also, wenn sie daran bleiben, gar leicht auch das übrige mit der Fäulniß anstecken. In der Beschneidung ihrer Kronen richtet man sich nach dem Wachsthume, welches man für sie bestimmt hat. Sollen hochstämmichte Bäume daraus werden, so müssen alle Seitenäste und Schößlinge bis ganz an den Gipfel hinauf weggenommen werden. Will man sie aber an Mauren, oder Spaliere setzen, so müssen die Kronen größtentheils daran bleiben, und bis zum folgenden Frühlinge gar nicht angerührt werden. Hernach kann man die Schößlinge bis auf 5 oder 6 Augen abschneiden, wenn sie eben im Begriffe sind, aufzublühen. Zu der Zeit ihrer Verpflanzung schneidet man nur unordentlich gewachsene Zweige weg, die einander im Wege sind, und dabey man befürchten muß, daß sie irgend etwan durch starke Winde an einander geschlagen, und beschädiget werden möchten. Desgleichen nimmt man ihnen, was etwan bey der Heraushebung zerbrochen oder sonst beschädiget worden ist. An den Hauptzweigen aber darf man sich durchaus nicht vergreifen. Denn sie sind höchstnöthig, damit sie den Saft aus den Wurzeln heraus ziehen, und dadurch das Wachsthum des Baumes befördern.

Bey beyden Arten, Obstbäume zu verpflanzen, findet sich etwas vortheilhaftes und auch etwas nachtheiliges. Daher wir dem nachdenkenden Leser in Ansehung beyder folgende Anmerkungen mittheilen wollen.

Hochstämmichte Bäume, die in freyem Boden wachsen, können ihre Wurzeln überall ausbreiten, und sich daher viel reichlicher als Bäume an Mauern, mit Nahrung versorgen. Da sie aber gemeiniglich hoch wachsen, so glaubt man immer, die Sonne habe nicht so große Kraft, die Säfte und den Geschmack der Früchte zu erhöhen,

höhen, als wenn man die Bäume in einer niedrigern Stellung erhält. Um nun diesen Vortheil zu erhalten, hat man auf Mittel gedacht, wodurch man sie nicht so hoch wachsen läßt; man hat Zwergbäume gemacht, und sie an Spaliere, oder an Mauern gesetzt.

Wer genau Achtung giebt, wie man überhaupt mit Zwergbäumen umgehet, derselbe muß nothwendig sehen, daß man die Bäume, wenn ich mich anders dieses Ausdrucks bedienen darf, von der Wiege an, bis in ihr Grab auf alle mögliche Weise hindert, damit sie denjenigen blühenden Zustand nicht erreichen, auf welchen die Natur in allen ihren Werken abzielt. Die Vollkommenheit des Abkömmlings beruhet hauptsächlich auf der Gesundheit, und Munterkeit des Stammes. Daher dürfen wir freylich von so verstümmelten Bäumen keine andere, als armselige, und geringe Früchte erwarten. Dieses Verfahren ist also nur bloß nach dem Sinne solcher Leute, die vielleicht mehr neugierig, als weise sind. Diesen wollen wir es gern lassen.

Spaliere dienen zu zweyerley Absichten. Erstlich machen sie um die Qvartiere eines Küchengartens eine nützliche und zierliche Einfassung. Hernach ist es gegenwärtig die gewöhnlichste Weise es zu hindern, daß die Bäume nicht hoch wachsen. Hier will ich nur von der letztern Absicht etwas sagen.

Man setzt mit gutem Grunde voraus, daß die Zurückprallung der Sonnenstralen nahe an der Oberfläche der Erde viel mehr Wärme verursacht, als in einer gewissen Entfernung von derselben. Daher behauptet man, Früchte an Spalieren müßten aus diesem Grunde einen viel bessern Geschmack haben, als andere, die auf höhern Bäumen wachsen, und ordentlicher Weise sich in einer kältern Luft befinden. Desgleichen sagt man, die Bäume an Spalieren könnten sich nicht so weit ausbreiten, und daher könnte in die niedrig bleibenden Aeste mehr

Saft

Saft kommen, als wenn man sie so lang, als sie wollten, wachsen ließe. — Doch darwider läßt sich wohl allerhand einwenden. Es ist ja bekannt, daß alle Gewächse, in wieferne sie sich über die Erde ausbreiten können, auch unter sich die Wurzeln mit eben so großer Munterkeit ausbreiten. Es ist also aus diesem Grunde die Frage, ob nicht dadurch, daß man den Umfang der Aeste so einschränkt, auch die Wurzeln eben so sehr eingeschränkt werden. Hiervon habe ich schon bey der Abhandlung von Feldfrüchten und andern Gewächsen in den vorhergehenden Theilen dieses Buchs weitläuftiger zu reden Gelegenheit gehabt, wohin ich also den geneigten Leser zurück weise.

Hierinnen haben Spaliere ohne allen Widerspruch vor Mauern vieles voraus, daß die Winde von den letztern, weil sie dicht und fest gebauet sind, abprallen; und die jungen Gewächse, so weit als die zurückprallenden Winde reichen, verletzt werden. Die erstern hingegen schwächen die Gewalt der Winde, weil die Winde an diese nicht so lang sich anhalten, als an Mauern, und folglich auch den Bäumen, ihren Blüthen, und Früchten nicht so vielen Schaden thun. Nächst diesem verschaffen sie auch aus eben diesem Grunde den Gewächsen, die sie in den Quartieren des Gartens umgeben, einen viel bessern Schutz.

Wer in einem Garten eine Einfassung nöthig hat, demselben ist es freylich viel eher zu rathen, daß er hierzu tragbare Bäume, als unfruchtbare, oder Waldbäume erwählt. Da aber gleichwohl ihr Wachsthum auch in diesem Falle gehindert wird, so kann ich fast kaum glauben, daß die Früchte so vollkommen werden, als wenn die Bäume völlig so groß wachsen können, als es ihrer Natur gemäß ist. Wenigstens müssen ohne allen Zweifel die Früchte an der Zahl weniger werden.

Es ist unumgänglich nöthig, darauf Achtung zu geben, daß kein Baum, der einen starken Trieb hat, und gern groß wächst, an ein Spalier gesetzt wird. Dergleichen Bäume wachsen allemal stark ins Holz, und nehmen den wenigen tragbaren Aesten, folglich auch den daran befindlichen Früchten ihre nothdürftige Nahrung. Eben so dürfen auch Bäume, die sich nicht wohl schneiden lassen, an keine Spaliere kommen. Denn durch die vielen Schnitte, die sie nothwendig leiden müssen, wenn man sie an den Spalieren herum zieht, entgeht ihnen, wegen des aus den Schnitten heraus laufenden Harzes, der Saft.

Es ist eine allgemeine, und wie ich wohl sagen darf, fast durchgängig gebilligte Gewohnheit, die schönsten Früchte allemal an Mauern zu setzen, ohne daß man recht untersucht, warum man es thut. Hierbey muß ich vors erste erinnern, daß die Ränder an den Mauern hin selten so breit gemacht werden, als sie seyn sollten, wenn man bedenkt, daß die dahin gepflanzten Bäume ihre Wurzeln nur nach einer einzigen Seite zu ausbreiten können. Ferner nimmt man sich nicht die Mühe, die Beschaffenheit des dasigen Erdbodens nach der Beschaffenheit der Bäume einzurichten. Gleichwohl sollten diesen Umstand alle diejenigen wohl beobachten, die in ihren Früchten gern etwas besonders haben wollten. Zudem kostet es ja so gar viel nicht, wenn man es zu einer hinlänglichen Tiefe von guter Erde bringen will.

Die Hauptursache, warum man Bäume an Mauern setzt, ist, dem Vorgeben nach, die Vermehrung der Wärme, die durch die zurückprallenden Sonnenstralen veranlaßt wird, und die Erwärmung der Mauer selbst durch die Sonne. Diese befördert, wie die Vertheidiger dieser Gewohnheit behaupten, die Früchte in ihrer Reife, und macht ihnen einen bessern Geschmack. Hier-

nächst

nächst schützt die Mauer auch Bäume, die ursprünglich aus wärmern Gegenden herkommen, gegen die strengen Nord- und Nordostwinde kalter Länder.

Hierauf dient zur Antwort, daß alle Gewächse, die aus wärmern in kältere Gegenden kommen, vermöge der unveränderlichen Erfahrung, sich bemühen, zu ihrer gewöhnlichen Jahreszeit zu blühen, woferne sie nicht durch Kälte gehindert worden. Hieraus folgt also, daß, wenn es beyzeiten im Frühlinge warm wird, die Blüthen solcher Bäume aufschwellen, und sich ausbreiten. Da wir aber im Frühlinge so zeitig vom Froste nicht frey bleiben können, so werden diese Blüthen in der Knospe gedrückt, und die erste kalte Nacht hemmt in ihnen den Umlauf, daher sie nothwendig sterben müssen. Nichts giebt uns einen deutlichern Beweis von der Hemmung des Umlaufs in den Bäumen, als wenn man z. B. eine Birke beyzeiten im Frühlinge anbohrt. Man kann den Grad der Wärme oder Kälte in der Luft zu solcher Jahreszeit an dem geschwindern oder langsamern Laufe des Saftes, oder an der größern oder geringern Menge des herauslaufenden Saftes beynahe eben so zuverläßig, als an einem Wetterglase erkennen. Wenn es friert, so hört er ganz und gar auf zu laufen. Es ist also gar kein Wunder, daß der Umlauf aus eben dem Grunde in den zärtern Gefäßen der Blüthen unterbrochen wird, und daß der Untergang der Blüthe die nothwendige Folge davon ist. Eben dergleichen Wirkung hat ein sehr starker Frost an den noch zarten Gefäßen der Früchte, auch wenn sie sich schon angesetzt haben. Der Eigenthümer weiß oft nicht, wie es kommt, daß sie wenig Tage hernach ohne irgend eine wahrscheinliche Ursache abfallen. Er beruft sich immer auf eine sogenannte schädliche Eigenschaft des Morgenwinds; da doch einerley Wirkung erfolgt, der Wind mag herkommen, wo er will. Hieraus erhellet, daß es für die Obstbäume eher vortheilhaft, als schädlich

ist, wenn man sie nicht gar zu zeitig zur Blüthe kommen läßt.

Manche suchen diesem Zufalle dadurch vorzubeugen, daß sie die Bäume mit gewissen Schirmen verwahren. Diese haben zweyerley Nutzen. Sie schützen gegen die Wärme der Sonne am Tage, und auch gegen den Frost des Nachts *). Würden aber diese Bäume hochstämmicht gepflanzt, wo die Luft um und um frey hinan könnte, so würde die Bewegung des Safts nicht so gar zeitig seyn, und folglich auch die Blüthen nicht so leicht den Schaden leiden, der ihnen wiederfährt, wenn sie zu zeitig herauskommen. Sie würden ferner noch einer andern Unbeqvemlichkeit entgehen, die daher entsteht, weil sie an Mauern stehen. Es ist dieses die gar zu große Ungleichheit der Wärme, welche durch die Mauer vermehrt wird, und die Kälte in der Nacht, gegen welche die Mauer weiter keinen Schutz verschafft, als daß sie die Bäume gegen den Wind beschirmt.

Hochstämmichte Bäume haben noch einen, und zwar nicht etwan geringen Vortheil. Ihre Früchte sind noch eher vor der Verwüstung unzähliches Ungeziefers sicher, das sich in allen Lücken der Mauer aufhält, und hecket; und ohne daß man es gewahr wird, an den Aesten, die an die Mauer genagelt sind, anhanget. Hierzu kommt noch, daß die vielen und zum Theil großen Schnitte, die in Bäume gethan werden, damit man sie auf eine geschickte

*) Herr Bradley meldet von einem Baumgärtner zu Brentford, der fast alle Gattungen von Früchten an Spalieren setzte, und hierzu bewegsame Hecken mit gewissen Gestellen verfertiget hatte, die er theils vor, theils hinter seine Spaliere setzte, wie es die Umstände erforderten. Eben damit hat man es auch versucht, Bäume an Mauern gegen scharfe und heftige Winde zu schützen. Herr Miller aber spricht, wenn es auch manchmal etwas geholfen hätte, so wäre es doch nicht viel gewesen.

schickte Art breit ziehen möge, ihnen ihre natürliche Dauer um ein großes verkürzen, wenn es besonders solche sind, die sehr gern das Herz fahren lassen. Dieser Nachtheil leuchtet daher sehr in die Augen, weil die Früchte allemal besser, und schmackhafter sind, ie älter die Bäume werden, wenn sie nur sonst gesund sind. Manche Bäume tragen wirklich weder viele noch recht gute Früchte, bis sie vollkommen ausgewachsen sind. Und zu solcher Zeit werden sie öfters durch einen zuweilen nöthigen, doch mehrmalen unbedachtsamen Schnitt verdorben. Dieser Gefahr nun entgehet ein hochstämmichter Baum.

Noch mehr macht auch dieses die Mauern unnöthig, daß die daran wachsenden Früchte eher reif werden, als die Sonne in kältern Gegenden ihre völlige Kraft erlangt hat. Es widerfährt dieses in Engelland allen Aprikosen, und den schönsten und besten Pfirschen. Denn daselbst ist es bekannter maaßen im Heumonate am wärmsten, und daher kann die Wärme in diesem Monate den Saft und Geschmack der Pfirschen am allerbesten verbessern.

Ein Aprikosenbaum, der vor einigen Jahren sogar ins Feld gesetzt war, trug in dem sehr unfreundlichen Sommer des 1763ten Jahres viel schmackhaftere Früchte, als er vorher an einer Mauer, ja sogar irgend ein anderer Baum an Mauern in dem Garten, aus welchem er genommen war, getragen hatte.

Zu den spätern Pfirschen möchte wohl eine Mauer vonnöthen seyn, wiewohl auch sogar Catharinenpfirschen, wenn sie an einem guten Orten stehen, auf hochstämmichten Bäumen reif werden.

Doch wir wenden uns wiederum zu der Verpflanzung der Obstbäume, unmittelbar nach ihrer Aushebung aus der Pflanzschule, und melden, wie man an den Orten, wo sie stehen bleiben sollen, weiter mit ihnen umgehen müsse.

Folgende sind ohngefähr die Anweisungen geschickter Gärtner, nach welchen Leute, die gern gute Früchte zu erbauen bemühet gewesen sind, sich mit großem Vortheile, und nur sehr wenigen außerordentlichen Kosten gerichtet haben. Pfirschen, Aprikosen und Kirschen müssen in frische, gemeine Erde gesetzt werden, die samt dem Rasen von einer Wiese etwan zehen Zolle tief oben weggenommen ist. Sie muß aber vorher ein Jahr lang an der Luft gelegen haben, und diese Zeit über oft umgewendet und mürbe worden seyn. Mittelmäßiger Boden, der weder zu naß und schwer, noch übermäßig trocken ist, wird zu Pflaumen, und zu Aepfeln gelinde gemeine Erde, die sich gut arbeiten läßt, und nicht leicht viel Nässe behält, angerathen. Birnen gerathen fast überall, auch in feuchtem, dürftigen, steinichten, kiesichten Boden, wo Aepfelbäume nicht leicht fortkommen. Indessen da die Hauptabsicht bey gegenwärtiger Schrift diese ist, daß ich die Sachen recht begreiflich und zur Ausübung leicht vortrage, so will ich hier überhaupt anmerken, daß gute frische tragbare Erde, die weder zu leicht und trocken, noch zu schwer und feucht, doch eher ein wenig fest, als leicht ist, sich fast zu allen Gattungen von Früchten am besten schickt.

Zuweilen ist der Erdboden, in welchen die Bäume gesetzt werden sollen, von Natur nicht tief genug. Gleichwohl muß er zu allen Bäumen durchgängig etwan drittehalben Fuß tief seyn. Daher ist es in diesem Falle besser, man macht den Rand, wo sie hinkommen, durch Auflegung frischer Erde höher, als das übrige, als daß man Kieß, Kreide, oder was sonst darunter liegt, ausgräbt, und dagegen andre Erde hinein wirft. Desgleichen ist dieses viel besser, als wenn man in den harten Boden hinunter Löcher gräbet, und mit Erde anfüllt, worein die Bäume gesetzt werden sollen. Dieses thun manche, ohne zu bedenken, daß solchergestalt die Wurzeln

zeln gar bald darinnen, als in einem Kessel eingesperrt werden, und folglich die Bäume weder gut grünen, noch lange stehen.

Wenn man den Platz dazu durch Erde von einem andern Orte erhöhet, so muß sie wenigstens 4 bis 5 Zolle höher liegen, als man sie künftig haben will. Und zwar muß diese Erde einen oder zween Monate eher darauf kommen, als man die Bäume setzt, damit sie recht gut sich zusammensetzt, und also destoweniger nach der Zeit niedersinkt. Den Platz zu den Bäumen macht man mit der Erde eher breit, als tief, und sonderlich muß an einer Mauer ein solcher Rand wenigstens 6 bis 8 Fuß breit seyn. Denn wenn das gute Erdreich zu tief ist, so lockt es die Wurzeln der Bäume tief hinunter, und dadurch können sie gar leicht unfruchtbar werden, weil sie von der Sonne, dem Regen, und der Luft keinen Genuß haben. Denn wenn dieses geschieht, so saugen sie einen großen Theil roher Säfte ein, wovon die Bäume gar zu stark ins Holz wachsen, und ihre Fruchtbarkeit ihnen genommen wird. Es wachsen auch auf solchen Bäumen lange nicht so wohlschmeckende Früchte, als auf andern, deren Wurzeln der Oberfläche des Erdbodens näher liegen, und die guten Wirkungen der Sonne genießen, wodurch alles rohe, das sich in der Erde befindet, verdauet und verbessert wird.

Es giebt noch eine andere Art, deren sich diejenigen zu hochstämmichten Bäumen (weil sie einen weitern und freyern Platz, als Bäume an Mauern oder Spalieren erfordern) bedienen können, welche nicht Gelegenheit haben, anders woher Erde dahin zu bringen, wo der Erdboden seicht ist, oder neben Kieß, Thon, Steine Kreide oder Wasser liegt. Man nimmt die eine Hälfte von eben dem Lande oben weg, und legt sie auf die andre in genugsam weiten Beeten, macht das, was dazwischen ist, wie Gänge, tief, und pflanzt alsdenn die Bäume mitten

auf die erhöheten Beete. Solchergestalt haben sie noch einmal so viel Erde einzuwurzeln, und die Gänge, oder Zwischenräume halten die Beete frey von allzu großer Feuchtigkeit. Dieses ist nach der Versicherung des Herrn Worlidge i) ein durch die Erfahrung bewährtes Mittel in trocknem seichtem Lande so wohl, als in niedrigem nassen Boden.

Es ist eine allgemeine Regel, daß, je derber und feuchter der Erdboden ist, desto seichter alle Gattungen von Bäumen darein gepflanzt werden müssen.

Das beste Wetter zu versetzen ist gelindes heiteres Wetter, wenn die Erde feucht, die Luft still und aufgeklärt, und der Wind von Abend her ist. Frostiges, regnichtes oder neblichtes Wetter muß bey dieser Arbeit vermieden werden, weil es die Wurzeln schimmelicht macht, und ansteckt. Es wird für den Baum ein Loch mit dem Grabscheite gemacht, und derselbe eben so tief, als er in der Pflanzschule gestanden hat, hineingesetzt, und die Wurzeln fast eben so, wie sie zuvor waren, ausgebreitet. Hernach wird die Erde mit einem Grabscheite, oder mit der Hand klar gestoßen, und also in das Loch gestreuet, daß zwischen jede Wurzel etwas hinein fällt, ohne daß dazwischen die geringste weite Lücke bleibt. Gesiebt aber darf sie nicht werden, damit sie nicht zu fest auf einander fällt, und zu derb wird. Wenn das Loch also zugefüllt ist, so wird die Erde um den Stamm des Baums herum ganz gemächlich niedergedrückt. Zu derb darf sie aber nicht niedergetreten werden, sonderlich wo es fester, oder feuchter Boden ist; denn dadurch würde der Erdboden so fest werden, daß er den zarten Fasern der Wurzeln den Weg versperrt, und dadurch würde der Baum wenigstens in seinem Wachsthume vielleicht auf eine ziemliche Zeit aufgehalten. Die, auf solche Weise entweder als

c) Systema Agriculturae. C. 7. §. 11.

als hochstämmichte, oder als Spalierbäume gepflanzten Stämme müssen an Pfähle angebunden werden, die an der Seite in die Erde eingeschlagen sind, damit sie nicht von dem Winde umgeworfen, oder verrückt werden können. Bäume, die an Mauern stehen, darf man nur zu solcher Zeit ganz leicht an die Mauer annageln, damit sie sich in ihrer Stellung erhalten.

Herr Worlidge k), Herr Mortimer l), und die meisten übrigen Schriftsteller über diesen Gegenstand geben den Rath, und halten es für einen sehr wichtigen Umstand, daß man den Baum nach eben derselben Gegend zu setzt, wie er vorher gestanden hat. Er muß also mit der Seite, welche in der Baumschule gegen Mittag gestanden hat, eben wieder nach dieser Seite zu stehen. Herr Miller aber behauptet m) aus vielerley Versuchen, er habe in dem Wachsthume der Bäume nicht den geringsten Unterschied gefunden, sie mochten nun so, oder umgekehrt stehen. Er hält es also nicht eben für nöthig, sich so gar genau an diese Weise zu binden.

Alle jungen Bäume müssen mit großer Behutsamkeit begossen werden. Denn die Erfahrung hat gewiesen, daß gar zu viele Nässe in den Fasern der Wurzeln fast in dem Augenblicke, da sie ausfahren, eine Fäulniß verursacht, und der Baum ordentlicher Weise in seinem Wachsthume gehindert, wo nicht gar völlig umgebracht wird, wie dieses in vielen gar zu stark begoßnen Baumgärten geschehen ist. Herr D. Hales pflanzte die Wurzeln eines Zwergbirnbaums ins Wasser, und sie zogen alle Tage weniger Feuchtigkeit in sich, weil die Saftgefäße von den Wurzeln, so wie die Gefäße etlicher Zweige, die er eben um dieses Versuchs willen abschnitt, so mit Feuchtigkeit über-

k) Systema Agriculturae. C. 7. §. 9.
l) Art of Husbandry, Vol. II. C. 2.
m) Gardener's Dict. Art. *Planting*.

überfüllt waren, da sie im Wasser stunden, daß noch mehr darinnen keinen Platz hatte. Dieses wurde nochmals mit einem Baume versucht, der sein volles Laub hatte, und daher mehr im Stande war, einer großen Menge Feuchtigkeit sich zu entledigen, als solche Bäume, die ganz und gar ohne Laub sind. Es ist also, wie Herr Miller ganz recht den Schluß macht n), ganz unmöglich, daß solche Bäume fortkommen können, wo an den Wurzeln die Feuchtigkeit gar zu groß ist.

Sollte der Winter sehr streng werden, so ist es rathsam, über den Wurzeln der neu versetzten Bäume oben auf den Erdboden verfaulten Mist, Gerberlohe, oder sonst etwas dergleichen zu decken, damit die Fröste nicht zu tief hinein dringen, und die jungen Fasern verletzen. Gar zu bald aber darf dieses nicht drauf gelegt werden, immaßen sich außerdem die nöthige Feuchtigkeit nicht hinein ziehen kann. Eben aus diesem Grunde darf es auch im Frühlinge nicht zu lang darauf liegen bleiben.

Die Weite, in welcher diese Bäume gepflanzt werden sollen, muß ihren verschiednen Gattungen, und den verschiednen Endzwecken gemäß eingerichtet werden, wozu man sie bestimmt, wie in den folgenden Absätzen davon gehandelt werden soll.

Vierter Absatz.

Von dem Verfahren mit Obstbäumen, die an Mauern gepflanzt werden.

Ich habe bereits hinlängliche allgemeine Anweisungen gegeben, wie man Mauern zu Obstbäumen aufrichten o), und die Ränder daran hin vorbereiten müsse p). Ferner

n) Gardener's Dict. Art. *Planting*.
o) S. 15 = 18. p) S. 262. 263.

Ferner habe ich einige Gründe angeführet q), warum sie nach meinen Gedanken so große Dienste zu Beförderung der Reife der Früchte nicht thun, als man gemeiniglich glaubt. Ich kann daher dem Herrn Miller nicht beypflichten, wenn er sagt r), „Mauern wären in einem „Garten unumgänglich nöthig, wenn alle solche Früchte „recht reif werden sollten, die ohne dergleichen Beyhülfe „in Engelland wegen ihrer zarten Beschaffenheit nicht „vollkommen werden könnten.“ Denn gar öfters sind sie dem Endzwecke, welchen man durch sie zu erreichen gedenkt, hinderlich. Nunmehro ist noch übrig, mit wenigem davon zu reden, wie man mit solchen Bäumen umgehet, die an Mauern gepflanzt sind.

Alle Früchte mit Kernen oder Steinen achtet man vor allen andern für sehr gut an Mauern, und dazu rechnet man auch vielerley Gattungen von Birnen. Etliche von den besten Gattungen dieser letztern können freylich wohl etwan, wenn man sie also setzt, ganz gut fortkommen. Den Kirschbaum hingegen an Mauern zu setzen, achte ich ganz und gar nicht für dienlich; immaßen er den Schnitt nicht verträgt, der nothwendig daran geschehen muß, wenn er auf diese Weise gezogen werden soll. Späte Birnen und Pfirschen sind meiner Meynung nach die einzigen Früchte, die sich eigentlich zu dieser Art von Bestellung gebrauchen lassen. Indessen will ich, denen zu Gefallen, welche sie auch mit andern Gattungen versuchen wollen, die Anmerkung machen, daß Pfirschbäume, und die sogenannten Nectarinen, oder süßen Pfirschen, wenn sie an Mauern gesetzt werden, ohngefähr zwölf Fuß weit von einander stehen müssen. Aprikosen muß man eine Breite von 16 bis 18 Fuß einräumen. Kirschen und Pflaumen setzt man 25 Fuß weit. Die meisten

q) S. 20. und 256=261.
r) Gardener's Dict. Art. *Walls*.

meisten Gattungen von munter wachsenden Birnen erfordern nach Beschaffenheit des guten Erdbodens, oder nach der Höhe der Mauer eine Weite von dreyßig bis vierzig Füßen.

Für die Wurzeln des aus der Baumschule genommenen Baumes wird ein Loch etwan 5 Zolle weit von der Mauer gegraben, und der Baum so hinein gesetzt, daß er mit der Krone nach der Mauer zu gelenkt ist, und das gepfropfte Auge auswärts steht, um den Schnitt des Stammes zu verbergen. Alsdenn wird das Loch also zugefüllt, daß weder Lücken zwischen den Wurzeln bleiben, noch die Erde zu hart darauf getreten werden darf. Hierauf macht man etliche Zweige von dem jungen Baume an der Mauer feste, damit ihn der Wind nicht verrückt, und dadurch die zarten Fasern an den Wurzeln zerreißt. Auf den Erdboden wird allerhand leichtes Zeug gestreuet, damit es nicht hinein frieren kann. Im folgenden Frühlinge ohngefähr im Anfange, oder im Mittel des Märzmonats, nachdem zeitig oder spät gelindes Wetter ist, wird der Kopf des Baums gleich zuvor, ehe er ausschlagen will, bis auf 4 oder 5 Augen über dem gepfropften Auge abgeschnitten. Bey dieser Abschneidung des Kopfs ist es nöthig, daß der Gärtner sich so viel möglich in Acht nimmt, damit er die Wurzeln nicht im mindsten verrückt. Er darf nur zu dem Ende seinen Fuß dicht an den Stamm des Baums hinansetzen, und mit der einen Hand den Stamm unter dem gepfropften Auge fest halten, mit der andern hingegen den obern Theil ganz gemächlich mit einem scharfen Messer an dem bestimmten Orte schief abschneiden; und zwar muß dieses allemal gerade über einem Auge geschehen. Diese Arbeit zu verrichten wird trocknes Wetter erfordert. Denn wenn es gleich darnach stark regnet, und Feuchtigkeit in den geschnittenen Ort eindringt, so kann der Baum dadurch gar leicht großen Schaden leiden, und der Schnitt verwächst davon desto

später.

später. Aus eben diesen Gründen muß man auch keine solche Zeit erwählen, da es friert. Wenn der Baum geköpft ist, so wird die Erde der Ränder ganz behutsam aufgelockert, damit sie desto eher von den Fasern der Wurzeln durchdrungen werden kann. Sollte der Mist, das Stroh, und andre lockre Sachen, die im Herbste darauf gelegt worden sind, verfault seyn, so werden sie eine Ecke weit von den Wurzeln, mit aller möglichen Sorgfalt, damit man den Wurzeln keinen Schaden thut, in den Rand eingescharrt. Fällt trocknes Wetter ein, so sticht man von einer Wiese ein paar Stücken Raasen ab, und legt sie auf die Oberfläche des Rands um die Wurzeln herum so, daß die Grasseite unten liegt. Diese erhalten die Erde auf gemächliche Art feucht, und es hält sich darinnen nicht so leicht Ungezieser auf, als irgend in Mist, oder Streu.

Dieses ist ohngefähr die gewöhnliche Art, wie man mit Verpflanzung der Bäume aus der Baumschule an eine Mauer verfährt. Herr **Miller** aber versichert s) aus der Erfahrung, daß es, statt aus der Baumschule Stämme, sonderlich Pfirschen und Nectarinen zu nehmen, die etwan ein Jahr lang aus dem Pfropfauge Schößlinge getrieben haben, noch besser sey, wenn man solche wählt, die im vorigen Sommer oculirt, und noch nicht ausgeschlagen sind. Das gepfropfte Auge muß nur gesund und dick, und die Schale des Stammes an dem Orte, wo er gepfropft ist, recht zugewachsen seyn. Denn wenn dieses im folgenden Frühlinge einen Schößling 5 oder 6 Zolle lang ausgetrieben hat, welches selten unterbleibt, so darf man nur den Schößling oben abbrechen; alsdenn werden auf die Seiten heraus Zweige wachsen, welche sich an die Mauer ziehen lassen; und solchergestalt darf nicht geköpft werden, wie an solchen Bäumen

s) Gardener's Dict. art. *Persica.*

men geschehen muß, die schon ein Jahr lang in der Pflanzschule gewachsen sind. Sonderlich hat dieses, daß man nicht köpfen darf, bey solchen Bäumen großen Nutzen, die gern den Saft laufen lassen, und vorzüglich bey den weichsten Gattungen. Freylich muß zwar der Stamm des Baumes, der mit der bloßen Pfropfknospe versetzt wird, ebenfalls im Frühlinge gerade über der Knospe abgeschnitten werden; immaßen er sonst nicht leicht ausschlägt, wenn dieses nicht geschieht. Und je näher er an dem gepfropften Auge abgeschnitten wird, desto eher wird der Stamm oben von diesem Auge überzogen. Denn an Bäumen, die an eine Mauer gesetzt werden, darf über dem guten Auge nichts gelassen werden, wie man etwan in der Baumschule thut, um die Schößlinge daran zu befestigen. Denn hier lassen sich die Schößlinge gleich und gehörig an die Mauer fest machen, daß ihnen kein Schaden geschehen kann. Es leidet auch die Tragknospe dadurch nicht den geringsten Schaden, wenn der überflüßige Theil des Stammes abgeschnitten wird. Denn der Schnitt darf nur mit etwas Baumwachs, oder Leimen bedeckt werden, damit keine Nässe dazu kommen kann.

Bey dieser Einrichtung wird keine Zeit verloren, sondern eher gewonnen. Denn Bäume, die schon vorher stark ausgeschlagen sind, ehe man sie versetzt hat, müssen doch abgeschnitten werden, und hernach ist es sehr ungewiß, ob sie wieder ausschlagen.

Die neu versetzten Bäume dürfen nicht begossen werden, es müßte denn der Frühling sehr trocken seyn. Und auch da darf es weder zu oft, noch in gar zu großer Menge geschehen. Es wird also auf die Gießkanne der Durchschlag gesteckt, damit das Wasser ganz gemächlich und fast nur Tropfenweise heraus fällt. Denn wenn gar zu gähling gegossen wird, so macht dieses den Erdboden hart. Wird zu gleicher Zeit mit den Wurzeln

auch

auch der Kopf des Baums, ebenfalls vom sachten begossen, so wird diese Anfrischung sehr große Dienste thun.

Ohngefähr mitten im May werden die Zweige dieser Bäume, worunter verschiedne zum Theil schon 6 bis 8 Zolle lang sind, flach an die Mauer angenagelt. Alles, was gerade vorwärts gewachsen, oder auch schwach ist, muß alsdenn weggenommen werden, damit die zurückgelaßnen Schößlinge desto mehr Kräfte bekommen. Sollten aber nur zween Schößlinge heraus gewachsen, und diese sehr stark seyn, so werden sie zu solcher Zeit oben an den Spitzen abgeschnitten; dieses giebt Anlaß, daß aus einem jeden zween, oder noch mehr Schößlinge hervor wachsen, wodurch die Mauer desto besser mit Zweigen versehen wird. Es hat ferner seinen guten Nutzen, wenn man sie den ganzen Sommer hindurch in sehr trockner Witterung von Zeit zu Zeit begießt. Sonst möchten die Wurzeln, die im ersten Jahre nach der Verpflanzung noch nicht gar zu fest in der Erde stehen, durch die Dürre so verletzt werden, daß der Baum dadurch in seinem Wachsthume gehindert wird.

Im Anfange des Weinmonats, wenn die Bäume keinen Trieb mehr haben, ist es Zeit sie zu schneiteln. Dabey müssen die Zweige nach dem Verhältnisse der Stärke des Baums abgekürzt werden. Wenn er also stark ist, so läßt man sie 8 Zolle lang; ist er schwach, so müssen sie 4 bis 5 Zolle lang bleiben. Die also geschnittenen Schößlinge werden hernach breit an der Wand hin gezogen, so daß das Mittel des Baums ohne Aeste bleibt. Denn dieser Theil wird nach der Zeit leicht mit Holz versorgt. Wollte man hingegen die Schößlinge gerade in die Höhe ziehen, so würden die stärksten den größten Theil des Safts aus den Wurzeln an sich ziehen, in die Höhe wachsen, und den Seitenästen die Nahrung also entziehen, daß sie darüber öfters eingehen, und absterben.

Im nächstem Sommer, wenn die Bäume anfangen auszuschlagen, muß man noch einmal sorgfältig darnach sehen. Alle Schößlinge, die gerade vorwärts, oder sonst am unrechten Orte stehen, müssen weggenommen, und andre, welche zu künftigen Aesten stehen bleiben sollen, in gehöriger Ordnung, so, wie sie gewachsen sind, breit an der Wand hingezogen werden. Denn dieses ist die vorzüglichste Zeit für alle Obstbäume, wenn man sie recht in ihre gehörige Gestalt bringen will. Ein jedweder, welcher wünschet, daß seine Bäume recht gut gerathen, und so schön, als nur möglich ist, wachsen sollen, muß also zu solcher Zeit in eigner Person darnach sehen, und alle unnöthigen und überflüßigen Knospen und Schosser wegnehmen. Denn wenn er dieses so nützliche, und zur Zierrath unumgänglich nöthige Stück der Gärtnerey einem gemietheten Gärtner überläßt, so wird es gar oft verabsäumet, oder ganz unachtsam besorgt. Wer nicht dafür sorgt, der ist keine guten Früchte werth. — Es darf diese wichtige Verrichtung nicht bis zu Johannis, wie es immer geschieht, verschoben werden. Denn sonst müssen hinterdrein eine große Zahl unnützer Schößlinge abgeschnitten werden, die bis dahin den übrigen ihre gehörige Nahrung entwenden. Nächst diesem werden im May einige von den stärkern Schossern durch Abnehmung der Spitzen in ihrem Wachsthume gehindert, damit sie auf den Seiten ausschlagen, und solchergestalt an der Mauer herum die leeren Plätze überall in richtiger Ordnung überzogen werden. Doch muß man auch solcher Aeste nicht zu viel stehen lassen, damit der Baum nicht dadurch entkräftet, und gute Früchte zu tragen untüchtig gemacht wird. Dahero dürfen im Sommer keine Zweige verkürzt werden, es müßten denn hier oder da leere Plätze seyn, wo neue Aeste nöthig wären. Desgleichen dürfen die Aeste an der Mauer nicht zu dicht an einander liegen, weil sonst ihr gar zu dickes Laub den ausgeschlag-

nen

nen Schößlingen keine Luft zukommen läßt; daher wird das Holz niemals recht reif, und die nach der Zeit daran wachsenden Früchte können folglich nie so wohl schmecken, als von solchen Bäumen, deren junger Trieb völlig Sonne und Luft genießt, und gehörig reif wird.

Im dritten Jahre werden die bis dahin breit gezogenen Aeste so viel Kräfte haben, daß es nicht viel schaden kann, wenn man auch etliche Reiser gerader in die Höhe wachsen läßt, damit der ganze Baum nach und nach die Gestalt eines Fechels bekommt. Dieses ist hier die schönste, und beste Weise, immaßen die Mauer dadurch am allergleichsten überall bewächst.

So muß man immer fortfahren, die zwo vorhergehenden Regeln zu beobachten, welche darinnen bestehen, daß man den Baum überall, wo möglich, an einem Orte, wie an dem andern mit tragbarem Holze versorgt, und die Aeste nicht zu dicht an einander legt. Hierauf kommt es überhaupt in der Kunst, Obstbäume, und besonders solche, die an Mauern stehen, zu beschneiden an. Die erste Regel läßt sich allemal vollkommen dadurch erfüllen, wenn man von den jungen Schößlingen an solchen Orten, wo es an Holze fehlt, im May nach der obigen Anweisung die Spitzen wegnimmt. Manche rathen zwar, man solle dieses erst im Brachmonate, ja wohl noch später vornehmen. Es ist aber zu bedenken, daß junger Trieb, der so gar spät wächst, nicht Zeit genug hat, hinlänglich fest zu werden, und Kräfte zu erlangen, daß er den Frost im Winter aushält. Folglich ist wohl ohnstreitig im May dazu die beste Zeit. Es darf nur jemand nach einem harten Winter die Bäume genau ansehen, so wird er finden, daß der junge Trieb meistens durch den vergangenen Frost umgebracht worden ist. Sieht er sich noch genauer um, so wird sich zeigen, daß er, wo nicht aller, doch meistentheils, unbedachtsamer Weise, zu spät im

im Jahre heraus gelockt worden ist *). Ich habe fast nicht nöthig, zu sagen, daß der April, den man ebenfalls zu dieser Arbeit vorschlägt, zu früh ist. Denn der geschnittene Ast kann leicht von einem kalten Nachtfroste umgebracht werden. — Wer diesen Anweisungen bedachtsam nachkommt, der wird nicht nöthig haben, den Sommer über mit einem Messer einen Obstbaum anzurühren. Daß dieses für alle Gattungen desselben sehr vortheilhaft sey, erhellet aus den vielen Zufällen, welche gemeiniglich erfolgen, wenn Bäume in dieser Jahreszeit zu viel geschnitten werden. Alle weichen, zarten, und mit saftigem Holze versehenen Gattungen, worunter hauptsächlich der Pfirschbaum ist, erfordern eine lange Zeit, ehe die Schnitte, wenn sie groß sind, wieder verwachsen. Mittlerweile dringt Nässe und Regen gar leicht in den verwundeten Theil, und macht öfters, daß die Aeste schadhaft werden und absterben.

Die Natur selbst giebt uns die sicherste Anleitung, wie weit die Aeste der Obstbäume, oder vielmehr die Schößlinge dieser Aeste von einander an einer Mauer gezogen werden müssen. Wir dürfen uns nur nach der Größe der Früchte und Blätter richten. Denn es muß so eingerichtet seyn, daß von einem obern Aste weder Früchte, noch Blätter den darunter befindlichen Ast berühren.

Der Winterschnitt, wie er immer heißt, wird an den Obstbäumen gemeiniglich im Hornung, oder März verrich-

*) Alle Reiser, die nach dem Mittel des Brachmonats wachsen, sind roh, und saftig. Bisweilen stehen zwar wohl etliche Blüthen daran, doch diese bringen selten Früchte. Es sind auch die künftigen Aeste, die aus solchem nie recht reifen oder festen Holze wachsen, nicht im Stande, den Saft so gut vorzubereiten, wie es zu guten Früchten erfordert wird.

verrichtet. Doch die beste Zeit dazu ist im Weinmonate, wenn das Laub anfängt abzufallen. Es ist dieses zeitig genug, und die Wunden heilen schon noch, ehe der Winterfrost heran kommt, daß man also davon keinen Schaden an den Bäumen zu befürchten hat. Solchergestalt dient aller im Frühlinge aufsteigende Saft bloß nur, die nutzbaren Stücken des Asts, die geblieben sind, zu ernähren. Werden sie aber nicht eher, als im Hornung geschnitten, so zieht sich der größte Theil des Safts, der alsdenn in den Zweigen in Bewegung ist, in die alleräusersten Theile der Aeste, und giebt den Blüthen Nahrung, die nach der Zeit weggeschnitten werden müssen, wie man dieses an den aufgelaufenen Knospen sieht. Denn an starken Schößlingen schwellen die obersten Knospen allemal eher, als die meisten von den unten stehenden, und jene ziehen immer von diesen die Nahrung weg.

Es ist eine beständige Gewohnheit der Gärtner, die sich auf die Erfahrung gründet, schwache Bäume, damit sie desto weniger von dem Schnitte Schaden leiden, im Winter, und solche, die stark ins Holz wachsen, damit ihre Geilheit gehemmet wird, ganz spät im Frühlinge zu beschneiden. — Herr Miller giebt von diesen Wirkungen auf eine so gelehrte Art Rechenschaft, daß ich frey bekenne, es übersteige dieses, ich will eben nicht sagen, aller Leute, doch wenigstens meinen Verstand. Ich lasse es also dabey bewenden, daß ich die Sache kurz anzeige, und den Leser in des Herrn Millers Gärtnerwörterbuch, unter dem Worte Pfirsche verweise.

So viel mag genug seyn von der Zeit überhaupt, da man Obstbäume beschneidet. Die Art, dieses zu verrichten, gründet sich auf die folgenden Grundsätze.

Pfirschen- und Nectarinenbäume tragen ihre Früchte entweder auf dem jungen Holze des vorhergehenden

den Jahres, oder höchstens auf zweyjährigen Reisern, und wenn diese älter werden, so tragen sie weiter nicht mehr. Es müssen daher die Aeste dieser Bäume nach Beschaffenheit ihrer Stärke der vorhergehenden Anweisung gemäß abgeschnitten werden, damit sie alle Jahre für das zukünftige Jahr neuen Trieb bekommen. Der Schnitt muß allemal ein wenig schief geschehen, und das Messer hinter einer Holzknospe angesetzt werden, die sich gar leicht von einer Blüthknospe unterscheiden läßt; immaßen die letztern allezeit kürzer, runder und mehr aufgeschwollen, als die erstern sind. Denn wenn die Reiser nicht eine Leitknospe an dem Orte, wo sie geschnitten sind, haben, so sterben sie gern bis an die nächste Knospe ab. Diese Leit- oder Holzknospe ist allemal nöthig, einen Umlauf der Säfte in dem Aste zu erhalten. Die Länge, die an den geschnittenen Schößlingen gelassen werden muß, wird der Stärke des Baumes gemäß eingerichtet. Sie können also an einem gesunden starken Baume 10 und mehr Zolle lang, an einem schwachen aber nicht über sechs Zolle lang seyn. Immittelst muß dieses einigermaaßen nach der Stelle einer guten Holzknospe bestimmt werden. Denn um einer solchen Knospe willen läßt man lieber ein Reiß drey bis vier Zoll länger, oder schneidet es um zween, oder drey Zolle kürzer, als es außerdem geschehen würde. Es ist dieses zu dem künftigen Zustande des Baumes unumgänglich nöthig. Desgleichen ist es nothwendig, alle schwachen Schößlinge, wenn auch gleich etliche Blüthen daran stehen, ganz wegzuschneiden. Denn diese haben zur Nahrung der Früchte nicht Kräfte genug, sondern entkräften nur die übrigen Theile des Baumes. Wenn dieses verabsäumet, und hiernächst alle Räuber, sobald sie sich sehen lassen, nicht weggenommen werden, so veranlaßt dieses, nach der Meynung des Herrn Millers, die Hälfte des Brandes, worüber sich die Leute beklagen,

klagen, wiewohl sie ihm einen unrechten Namen geben, und sich in der Ursache irren.

Bey Annagelung der Aeste an die Mauer muß darauf gesehen werden, daß man sie, so viel möglich, an einem Orte so weit, als an dem andern nagelt, damit die Blätter, wenn sie hervor kommen, Platz zu wachsen haben, und den Aesten nicht gar zu viel Schatten geben. Soweit es die Natur des Baumes erlaubt, darf man sie durchaus nicht gerade in die Höhe nageln. Denn sie pflegen leicht oben auszutreiben, und die Zweige bleiben unten nackend, wenn man sie auf solche Weise ziehet.

Wofern sich Früchte angesetzt haben, und so groß als eine welsche Nuß sind, nimmt man, was zu viel ist, weg, und läßt sie wenigstens fünf bis sechs Zolle weit von einander stehen. Denn so viel Nahrung kann kein Baum hergeben, daß so viel Früchte vollkommen werden, als er bisweilen hervorbringt. Es ist ganz augenscheinlich besser, solche Früchte, die ihn zu sehr belästigen, zeitig abzubrechen, als sie lange stehen, und den übrigen dadurch die Nahrung entziehen zu lassen. Sonderlich ist in dem letztern Falle zu bedenken, daß der Baum selbst öfters so entkräftet wird, daß er drey bis vier Jahre lang nicht recht gut trägt.

Sollte es sehr heiß und dürre werden, so ist es rathsam, um den Stamm eines jeden Baumes in die Erde eine Grube zu machen, die im Durchschnitte etwan 6 Fuß beträgt. In diese Grube wirft man Stroh, oder andere leichte Sachen, und gießt nach Beschaffenheit der trocknen und heissen Witterung in 8 oder 14 Tagen einmal die Grube voll Wasser. Hat man ein Gefäß oder Werkzeug, womit das Wasser gleich einem Regen über den ganzen Baum weg gesprengt werden kann, daß es von den Aesten nach der Wurzel hinab sinkt, so befördert dieses das Wachsthum der Früchte, und hindert, daß sie nicht

nicht abfallen, wie sie es sehr gern thun, wo es nicht also gemacht wird. Diese Nahrung, die man immerfort den Früchten mittheilt, macht auch ihren Geschmack besser, und die Bäume selbst bleiben dabey munter und frisch. Doch darf man nicht länger begießen, als, so lange die Früchte wachsen. Denn nachgehends kann es leicht dem Baume und den Früchten nachtheilig seyn; immaßen ein trockner Herbst sowohl Holz als Früchte viel besser, als ein feuchter reif macht.

Herr Miller preist dieses Verfahren aus eigner langer Erfahrung an; er gründet sich auf eben diese unfehlbare Führerinn t), wenn er es tadelt, daß die Leute so gar oft, um den Früchten Sonne zu geben, die Blätter von den Bäumen abrupfen. Denn da dieselbe zum Schutze der Blüthknospen, die allezeit unten an ihren Stielen stehen, unumgänglich nöthig sind, so muß diesen Knospen freylich weh geschehen, wenn man die Blätter abreißt, ehe sie das ihnen von der Natur angewiesene Amt verrichtet haben.

Eben dieser verwirft die gewöhnliche Meynung, daß Pfirschbäume nicht lange stehen, und dahero wenn sie zwanzig Jahre gestanden haben, neue gesetzt werden müssen. Er versichert uns, er habe die vortreflichsten Pfirschen von verschiednen Gattungen gesehen, welche auf funfzigjährigen, und noch ältern Bäumen gewachsen waren. Die angezeigte irrige Meynung leitet er von der unrechten Gewohnheit der Franzosen her, welche ihre Pfirschen gemeiniglich auf Mandelstämme pfropfen, die freylich von kurzer Dauer sind. Er giebt den Rath, man solle das Erdreich, wo Obstbäume stehen, ein Jahr ums andre mit wohl verfaultem Miste düngen, und denselben im Wintermonate eingraben, damit der Regen die fruchtbaren Theilgen davon hinunter spülen möge, ehe der Frühling

t) Gardener's Dict. Art. *Persica*.

Frühling herbey kommt. Zur Bestätigung seiner Meynung beruft er sich auf das Verfahren der Gärtner in Montreuil bey Paris, welche seit undenklichen Zeiten wegen Wartung der Pfirschen berühmt sind, und eben so gut die Ränder, wo ihre Pfirschen stehen, als Küchengärtner das Land zu ihren Hülsenfrüchten ein Jahr um das andre düngen. Seinen Gedanken nach ist Kuh- oder Schweinsmist, der sechs oder acht Monate vorher, ehe man ihn braucht, mit guter Erde gemengt, und unter der Zeit fleißig gewendet und mild gemacht worden ist, am besten in lockern oder sandichten Boden; immassen diese Düngung nicht so hitzig ist, als mit Pferdemist. Dieser ist nach seiner Meynung mit leichter sandichter Erde, oder mit Steinkohlenasche vermischt, in festen Boden vor allen andern brauchbar.

Zwischen der Wartung und Beschneidung der Pfirschen und der Aprikosenbäume macht hauptsächlich ein einziger Umstand, der leicht in die Augen fällt, einen Unterschied. Aprikosenbäume tragen nemlich Früchte nicht nur auf dem Holze des letztern Jahres, sondern auch wohl auf jungem Triebe aus zweyjährigem Holze. Man muß also diese, wenn im Sommer beschnitten wird, nicht verletzen, und nur bey dem Schnitte im Winter die Aeste abkürzen, damit sie, wo es nöthig ist, frisches Holz austreiben.

Kirschbäume lassen sich nicht wohl beschneiden, weil sie ganz an dem äußersten Ende ihrer Zweige viele Blüthknospen tragen. Wer sie nun abschneidet, derselbe macht sich nicht nur die Früchte weniger, sondern giebt oft Anlaß, daß der ganze Zweig abstirbt. Wenn also Kirschbäume an Mauern gesetzt werden, (wiewohl ich dieses aus bereits angeführten Gründen nicht für rathsam achten kann,) so müssen die Zweige so lang, als sie wachsen wollen, in die Breite gezogen werden. Wo etwan an der Mauer ein leerer Platz ist, da verschneidet man einige

starke Nebenäste, daß sie an der Seite ausschlagen, und die Lücke ausfüllen. Zu gleicher Zeit müssen alle gerade vorwachsenden Zweige, und am unrechten Orte stehende Knospen weg, oder an andere Orte gebracht werden. Denn wenn man sie zu groß wachsen läßt, und alsdenn abschneidet, so läßt der Baum an demselben Orte das Harz fahren; und überhaupt thut das Messer an Kirschbäumen mehr Schaden, als an andern Bäumen. Man muß sich aber in Acht nehmen, daß man den jungen Trieb an den Seiten des zwey- bis dreyjährigen Holzes nicht abstößt. Denn daran wachsen die meisten Früchte, und diese Fruchtbarkeit dauert etliche Jahre lang. Die Versäumung dieser nöthigen Behutsamkeitsreguln ist eben die Ursache, daß Kirschbäume gar öfters unfruchtbar sind. Sonderlich wird die Morelle immer schwächer, je mehr sie geschnitten wird, und wenn man gar zu sehr daran schneidet, se geht sie zuletzt gar ein.

Pflaumenbäume haben ihre Früchte nicht nur auf dem jährigen Holze, sondern auch auf jungem Triebe, der aus vieljährigem Holze heraus wächst. Es ist also eben nicht nöthig, die Zweige zu verschneiden, und dadurch alle Jahre überall neue Zweiglein zu erhalten, wie etwan bey Pfirschen und dergleichen geschehen muß; denn je stärker diese Bäume geschneitelt werden, desto mehr wachsen sie ins Holz, bis sie endlich die Kräfte verlieren, worauf sie ihr Harz fahren lassen, und eingehen. Es ist also bey Beschickung der Pflaumenbäume am besten, wenn man ihre Zweige, so wie sie gewachsen sind, in gleicher Weite nach dem Verhältnisse der Länge ihrer Blätter in einander legt. Wo nicht Zweige genug vorhanden sind, die Lücken an den Bäumen auszufüllen, da kneipt man die Spitzen an den Aesten im Anfange des Maymonats, nach der bey den Pfirschbäumen gegebnen Anweisung ab, damit sie an der Seite ausschlagen, und die Lücken voll machen. Dieses, und die Wegräumung

aller

aller unordentlich, und vorwärts gewachsenen Schößlinge und Knospen, sobald sie in der Zeit ihres Wuchses hervor kommen, macht diese Bäume sehr schön und grün. Es wird auch eben nicht nöthig seyn, sie im Winter zu beschneiden, welches immer für alle Früchte mit Steinen oder Kernen üble Folgen nach sich zieht. Denn es wird immer gern die Frucht mit weggeschnitten, und die Anzahl der Schößlinge vermehrt; immaßen, so oft ein Ast verschnitten wird, aus den Augen unter dem Schnitte gemeiniglich zween oder mehr Schößlinge hervor wachsen. Dadurch, und durch unverständiges Schneiteln wird der Baum so voll Aeste, daß er nur kleine, und übelschmeckende Früchte trägt. Zudem räumt man ihnen immer, wenn sie gesetzt werden, nicht Platz genug ein, sich auszubreiten; nachhero sieht man gar oft, daß ein jeder Ast an einem Obstbaume, es mag nun recht oder nicht recht seyn, die Wirkung des Messers empfindet. Um dieser Verstümmelung zu entgehen, ist das einzige Mittel dieses, daß man den Bäumen Platz genug verstattet, worinnen sie ihre Zweige so lang als möglich ausbreiten können.

Birnbäume können, wenn die Früchte abgenommen sind, zu jeder Zeit, nur nicht im Anfange des Märzmonats verschnitten werden. Doch je eher es geschieht, desto besser ist es. Inzwischen, ist es diesen Bäumen, wenn man es auch bis in den Frühling aufschiebt, nicht so nachtheilig, als andern, deren Früchte zärter sind. Ordentlicher Weise haben sie ihre Blüthknospen zuerst ganz am äußersten Ende des jährigen Wuchses. Schneidet man dieses ab, so werden zugleich die Blüthen weggeschnitten. Hernach schlägt der Baum aus den Augen gerade unter dem Schnitte aufs neue aus, und wächst gar zu stark ins Holz. Würde man hingegen die Knospen, welche nun aufs neue ausschlagen, unangerührt gelassen haben, so würden sie neuen Trieb bekommen, welcher hernach Früchte trüge. Man muß also einen Birnbaum

baum niemals in seinem Wachsthume stören, es müßte denn nöthig seyn, allerhand daran befindliche Lücken mit Holz auszufüllen. Doch müssen die Aeste, so weit als es angehen will, wagerecht, oder breit gezogen werden. Herr Miller sagt u), er habe dergleichen Aeste gesehen, die von dem Stamme des Baumes weg mehr als zwanzig Fuß lang gewesen wären, und auch an ihrer ganzen Länge Früchte getragen hätten. Denn ihr neuer Trieb, der etliche Jahre lang fruchtbar bleibt, wächst öfters aus drey- bis vierjährigen Zweigen heraus. Das Hauptwerk demnach ist, unter der Zeit, da sie wachsen, fleißig nachzusehen, alle Knospen und Schößlinge, die am unrechten Orte stehen, wegzuschaffen, und die, welche stehen bleiben, in gehöriger Ordnung an der Mauer herum zu ziehen. Wenn man sie auf solche Art im Sommer wartet, und alle Räuber und Ausläufer, sobald sie sich blicken lassen, wegschafft, so wird im Winter an diesen Bäumen eben kein Schneiteln weiter nöthig seyn.

Was bey den Pfirschen angemerkt worden, daß sie nemlich begossen, die Erde um sie herum locker gehalten, und zur Aufnahme des Regens und des Thaues an die Wurzeln geschickt gemacht, und daß eine leichte Decke auf die Oberfläche der Erde, über den Wurzeln gelegt werden müsse, dieses ist hier, wenn die Früchte sich angesetzt haben, und unter der Zeit ihres Wachsthums eben so nöthig. Nicht weniger muß man auf irgend eine dort vorgeschlagne Art ein Jahr ums andre im Herbste ihnen etwas Düngung geben. Wer ferner alle Winter den Erdboden tüchtig umgräbt, erweist ihnen sowohl, als allen andern Obstbäumen eine große Wohlthat, sonderlich wenn sie anfangen alt zu werden, nur muß man dabey die Wurzeln gehörig schonen. Denn wenn damit nicht behutsam umgegan-

u) Gardener's Dict. Art. *Pyrus*.

gegangen wird, so kann man sich auch keine Hoffnung machen, daß der Baum in der Krone gut bleibt.

Wenn man die Birnen abnimmt, so muß man sich sehr in Acht nehmen, daß man der Blüthknospe für das künftige Jahr, welche allezeit an einerley Zweige dicht unten an dem Stiele der Frucht sich befindet, keinen Schaden thut. Es wird dieses gar oft versehen, wenn man die Birne abbricht, ehe sie reif ist. Bleibt sie aber stehen, bis sie die gehörige Reife erlangt hat, und beugt man sie alsdenn ganz sachte in die Höhe, so löst sich der Stiel von dem Zweige ab, ohne der Knospe etwas zu Leide zu thun.

Alle Sommerbirnen muß man, so wie sie reif werden, nach und nach abnehmen. Denn über einen oder zween Tage, nachdem sie vom Baume genommen sind, bleibt nicht leicht eine gut. Auch viele von den Herbstbirnen dauern nicht über zehn bis vierzehen Tage, nachdem sie abgenommen sind. Winterbirnen bleiben an dem Baume, so lange es die Witterung erlaubt, und kein Frost zu befürchten ist. Denn wenn dieser sie drückt, so verliehrt der Saft seinen scharfen, und guten Geschmack, und sie werden gleich darnach faul. Bleibt das Wetter bis zum Ende des Weinmonats mild, so ist dieses wohl die beste Zeit, sie abzunehmen. Es muß dieses aber allemal in trocknem Wetter, und zu einer Zeit geschehen, da auch die Bäume vollkommen trocken sind. Wenn man sie abgenommen hat, so legt man sie behutsam eine neben die andre in einen breiten flachen Korb, daß man sie nicht zerquetscht, oder aufstößt. In der Obstkammer werden sie einzeln wieder heraus genommen, und jede Gattung vor sich allein dicht auf einen Haufen an einen trocknen Ort gelegt, daß sie 8 bis 14 Tage schwitzen. Unter der Zeit bleiben die Fenster offen stehen, daß die Luft hinein streichen, und die aus den Früchten ausgedünstete Feuchtigkeit wegführen kann. Wie man es anstellen müsse, daß sie sich eine lange Zeit erhalten, worinnen

nen sie eben so wie die Aepfel abgewartet werden, davon werden wir in dem Absatze von hochstämmichten Obstbäumen weitläuftiger reden.

Feigenbäume kommen fast überall fort. Doch tragen sie nicht leicht Früchte, wenn sie nicht frey in der Luft stehen. Sie tragen am besten und reichlichsten auf festem guten Boden, oder auf mildem Erdreiche, das ein oder anderthalben Fuß tief über kreidichten Boden liegt. Wenn sie auf trocknem Boden stehen, so fallen die Früchte, im May- und Brachmonate, wenn es zu solcher Zeit ebenfalls trocken ist, gern ab. Dieses zu verhindern darf man nur die Bäume gut begießen, und den Erdboden mit einer leichten Decke von Stroh, u. dergl. zudecken, daß er etwas feucht bleibt.

In warmen Ländern wachsen diese Bäume aus dem Saamen. In Engelland werden sie durch Ausläufer aus den Wurzeln, durch Pfropfreiser, oder Senker fortgepflanzt. Mit Ausläufern gelingt es nach den schon mehrmals angegebenen Gründen nicht recht gut. Die Pfropfreiser werden im Herbste von den Bäumen abgeschnitten, weil zu solcher Zeit der wenigste Saft heraus zu laufen pflegt. Man nimmt sie von den fruchtbarsten, derbsten, und mit den kürzesten Absätzen versehenen Aesten. Unten muß von dem jährigen Holze etwas dran bleiben. Oben bleibt die Spitze dran, und wird nicht, wie an andern Pfropfreisern abgeschnitten. Man darf sie nur zween, oder drey Tage lang, ehe sie gepflanzt werden, an einen schattichten Ort setzen, so heilt der Schnitt so weit zu, daß ihm nicht zu viel Saft entgeht, und sie verfaulen. Nach diesem werden sie acht oder neun Zolle tief in ein Beet von guter Erde, auf einen warmen Fleck, eingesetzt. Die Oberfläche des Erdbodens wird drey bis vier Zolle dick mit alter Gerberlohe zugedeckt, damit der Frost nicht hinein kann. Sollte ein strenger

Winter

Winter werden, so deckt man über die Spitzen Erbsenstroh, Farnkraut, oder sonst etwas leichtes, damit ihnen die unfreundliche Witterung keinen Schaden thut. Diese Decke wird nach und nach im Frühlinge wieder weggenommen, sobald man von dem Froste nichts weiter besorgen darf. Doch kann die Gerberlohe darauf liegen bleiben, damit die trocknen Winde im Frühlinge, und die Sonne im Sommer nicht zum Schaden der jungen Pflanzen gar zu tief in den Erdboden dringen können. Im folgenden Herbste werden diese Reiser genugsam mit Wurzeln versorgt seyn, und zu solcher Zeit setzt man sie an die Orte, wo sie stehen bleiben sollen. Hier ist es wiederum rathsam, sie mit Stroh, und dergl. den folgenden Winter zu verwahren.

Ableger oder Senker sind zu Fortpflanzung dieser Früchte am besten. Sie müssen eben, wie die Reiser, von holzichtem, derben, und rechten reifen Zweigen an den fruchtbarsten Bäumen gewählt werden. Von jungen sehr mit Saft angefüllten Schößlingen taugen sie nicht viel, immaßen ihre Gefäße weit und offen sind, daher sie gerne sehr vielen Saft von sich geben. Die beste Zeit abzulegen ist im Herbste. Woferne der Winter sehr streng werden sollte, dürfte es wohl rathsam seyn, auf den Erdboden um sie herum alte Gerberlohe, oder sonst etwas leichtes zu legen, damit sie der Frost nicht verletzen könne. Im folgenden Herbste haben sie schon so viel Wurzel, daß man sie von dem Hauptstocke abnehmen kann. Es ist am besten, sie gleich, sobald sie abgeschnitten sind, an die Orte zu setzen, wo sie stehen bleiben sollen. Doch können sie auch bis zum Frühlinge an ihrem ersten Orte stehen, und alsdenn versetzt werden. Die Absonderung aber von dem Hauptstamme muß allemal im Herbste geschehen, weil sie zu solcher Zeit nicht so voll Saft, als im Frühlinge sind. Sie lassen sich auch nicht gut verpflanzen, wenn sie groß sind. Nachdem man sie

im Herbste versetzt hat, so wird die Oberfläche des Erdbodens um die Wurzeln herum mit einer leichten Decke zugedeckt. Fällt ein strenger Winter ein, so ist es ebenfalls dienlich, Schilf, Stroh, und dgl. nach der bey den Reisern gemeldeten Weise oben auf die Spitze zu decken.

Diese Bäume müssen allezeit in allen warmen Ländern als hochstämmichte Bäume gesetzt werden. In Engelland aber setzt man sie fast immer an Mauern. Wiewohl die Erfahrung an den daselbst befindlichen wenigen, alten, hochstämmichten Bäumen beweist, daß die Früchte auf hochstämmichten Bäumen, wo nicht besser, doch wenigstens eben so gut, als an Mauern reif werden, und daß auf den erstern immer das meiste wächst. Herr Miller ist daher in der festen Meynung, daß sie entweder hochstämmicht, oder an Spaliere gesetzt werden müssen, und meynet, es gelinge in Engelland mit den letztern am besten. Von beyden werde ich in den nächstfolgenden Absätzen reden. Hier will ich nur sagen, wie er diesen Baum beschnitten haben will, nebst einigen allgemeinen Anmerkungen, die beobachtet werden müssen, wenn man ihn an eine Mauer zieht.

Bey der Beschneidung der Feigenbäume muß man niemals von den Aesten etwas wegschneiden. Denn die Früchte kommen allemal an den Spitzen der im vorigen Jahre gewachsenen Zweiglein hervor. Ueberdieses stirbt der geschnittene Ast immer gern gar ab. Es ist also, wenn der Baum zu viel Aeste hat, am allerbesten, alle die, welche gar nicht tragen, glatt weg zu schneiden, und bloß diejenigen in gehöriger Entfernung von einander stehen zu lassen, welche die meisten Seitenäste haben. Diese Entfernung muß wenigstens einen Fuß ausmachen, und die Seitenäste müssen 4 oder 5 Zolle von einander entfernt seyn. Man beschneidet diese Gattung von Bäumen lieber im Herbste, als im Frühlinge, immaßen sie, wie alle übrigen Bäume, im Herbste am allerwenigsten mit

mit Safte angefüllt sind, und folglich am allerwenigsten Saft laufen lassen *). Ferner müssen alsdenn alle Herbstfeigen von den Zweigen abgenommen werden. Je eher dieses nach der Zeit, da die Blätter abgefallen sind, geschieht, desto besser widersteht der junge Wuchs dem Froste im Winter.

Zuweilen, wenn die Witterung sehr kalt und feucht ist, will das junge Holz an den Feigenbäumen gar nicht hart werden, sondern bleibt weich und voll Saft. Alsdenn ist wenig Hoffnung zu Früchten auf das künftige Jahr vorhanden. Denn der erste Frost im Herbste tödtet die Spitzen an den Zweigen, und dieses erstreckt sich ziemlich weit hinunter. Da ist es nun am besten, alles, was abgestorben ist, wegzuschneiden, damit es nicht weiter um sich greift, und das gesunde Holz ansteckt. Die Früchte kommen hauptsächlich aus den vier oder fünf obersten Absätzen der Zweige hervor. Aus diesem Grunde muß man so viel kurze Seitenschößlinge, als möglich, zu erhalten suchen, und sich alle Mühe geben, daß man überall an dem Baume immerfort neuen jungen Trieb befördert.

Feigenbäume, die an einer Mauer angelegt sind, müssen bey Herannahung des Winters losgemacht werden. Man nimmt ihnen sodann alle noch übrig gebliebenen Blätter, und alle späten Früchte, die in kalten Gegenden schwerlich reif werden. (Gleichwohl ist die zweyte Frucht, die aus dem Holze eben desselben Jahres heraus wächst, in warmen Gegenden die hauptsächlichste.) Die Aeste beugt man, in kleine Bündel gebunden, nach dem

*) Wenn ein gesunder Ast von einem Feigenbaume im Herbste abgebrochen oder abgeschnitten wird, so hört der Saft in einem Tage, ja wohl noch eher, auf zu laufen. Wird er aber im Frühlinge geschnitten, so dauert dieses eine Woche, und wohl noch länger, und nach diesem Verhältnisse heilt die Wunde desto später zu. MILLER's Gardener's Dict. art. *Ficus.*

dem Erdboden zu, bindet sie an Stecken an, daß sie die Erde nicht berühren, weil sonst der Dampf aus derselben sie schimmelicht machen, oder der Wind sie zerbrechen möchte. Drüber weg deckt man Stroh, um sie gegen den Frost zu verwahren. Diese Decke wird im Frühlinge, wenn vom Froste nicht viel mehr zu befürchten ist, nach und nach wieder weggenommen. Vorhin sagte ich x), es sey ein Irrthum, wenn die Leute dächten, es wäre für Obstbäume ein Nutzen, daß sie an Mauern gelegt würden. Ein deutlicher Beweis davon sind die Feigenbäume, welche in Engelland fast allemal mehr Früchte tragen, wenn sie an Mauern stehen, die nach Mitternacht oder Morgen zu gerichtet sind, als an Mauern, die sich nach Mittag, oder Südost kehren. Denn an den letztern werden die Früchte im Frühlinge, wenn besonders im Anfange desselben warmes Wetter ist, so zeitig heraus getrieben, daß die Kälte, die in Engelland immer gern im April, und May noch einmal wieder kömmt, den größten Theil davon drückt, und macht, daß sie abfallen. Was aber an jenen Mauern steht, und später herauskommt, dasselbe entgeht gemeiniglich dieser Gefahr. Noch viel eher ist diese Gattung der Bäume von dergleichen Gefahr frey, wenn die Bäume an Spaliere, oder hochstämmicht gepflanzt werden.

Manche Leute, die besonders sich mit dem Obste Mühe geben, und diese oder jene außerordentlichen Kosten nicht achten, lassen an ihre Mauern ein Gitter von Latten anschlagen, das sich inwendig von einem Pfeiler, bis zum andern erstreckt, wenn anders die Mauer mit Pfeilern gebauet ist, wie dieses zu der gegenwärtigen Absicht seyn muß y). Dieses Lattenwerk ist fast eben so, wie die Spaliere gebauet z); es darf aber nicht eher in die

x) S. 255. 256. y) S. 16 f.

z) Wie die Spaliere gebauet werden, findet man im nächsten Absatze.

die Höhe gesetzt werden, als bis die Bäume sich recht ausgebreitet haben, und anfangen vollauf Früchte zu tragen. Bis zu solcher Zeit kann man sie an sonst ein niedriges Geländer von Eschen- oder andern geschmeidigen Stecken anbinden, daß man die Gitter nicht ohne Noth dem schlimmen Wetter aussetzen darf. Denn gemeiniglich sind diese aus gutem Tännen- oder Eichenholze zierlich gemacht, und viel höher, daher sie auch mehr kosten. An diesen Gittern muß jedesmal der vierte gerade in die Höhe stehende Stab stärker als die übrigen, und mit eisernen Haaken an die Mauer befestiget seyn. Die Haaken lassen sich am besten, zur Zeit, wenn man das Gitter bauet, in die Mauer einschlagen. Diese stärksten gerade stehenden Pfosten dürfen ohngefähr drey, aber durchaus nicht mehr als vier Fuß von einander seyn. Die Querstäbe dürfen nur leicht weg, wie an gemeinen Spalieren gemacht werden; doch müssen sie viel enger an einander liegen. Zu Pfirschen- und Aprikosenbäumen, die ihre Früchte größten Theils an dem jungen Holze ansetzen, müssen die Vierecke des Gitters nicht über drey bis vier Zolle weit seyn. Hingegen zu Bäumen, welche auch am alten Holze fortfahren zu tragen, ist es nöthig sie 5 bis 6 Zolle, und zu Weinstöcken 8 bis 10 Zolle weit zu machen. An diese Gestelle bindet man die Zweige der Bäume mit Weidenruthen, Bindfaden, und dergleichen weichen Bändern eben so, wie an die Spaliere an. Genagelt darf nirgends werden, weil es dem Holzwerke Schaden thut.

Es müssen diese Geländere etwan zween Zolle von der Mauer abstehen, und sie tragen, wie man glaubt, sehr viel zu Erhaltung der Schönheit an der Frucht bey, wenn diese nicht gar zu dicht an der Mauer anliegen darf, ob sie schon eben so gut alle Vortheile von der zurückprallenden Sonnenhitze in dieser Verfassung zu genießen hat. Wo Geländere gebraucht werden, da bekommt die Mauer

auch nicht so viele Löcher von den Nägeln, die alle Jahre hineingeschlagen und herausgezogen werden müssen, wodurch allemal etwas Kalk herunter gerissen, und folglich die Mauer geschwächt wird, nicht zu gedenken, daß Schnecken und anderes Ungeziefer in solchen Löchern der Mauer Schutz findet, und brütet.

Sollen keine Geländere angelegt, und doch die Mauer mit Pfeilern gebauet werden, so verursacht dieses einen sehr angenehmen Anblick, wenn jeder Baum mitten zwischen zween Pfeiler gesetzt wird. Legt man hingegen Geländere daran, so müssen die Bäume also an dieselben gepflanzt werden, daß die Aeste qveer über die Stäbe weg liegen, an welche man sie anbindet.

Fünfter Absatz.

Von Obstbäumen an Spalieren.

Bäume an Spalieren dürfen nicht so weit von einander, als es an Mauern geschieht, gepflanzt werden. Denn wenn sich ihre Aeste gar zu lang ausbreiten, so haben sie nichts so gar festes, woran sie sich halten können. Die Lücken können auch nicht so gleich mit tragbaren Aesten ausgefüllt werden. Gleichwohl ist es kein sonderlicher Anblick, wenn es daran fehlt.

Das Spalier, oder Gestelle, woran man die Bäume legen will, darf nicht eher, als im dritten Jahre ihrer Pflanzung gemacht werden. Bis dahin darf man nur etliche kurze Stecken an jeder Seite der Bäume in die Erde schlagen, und die Aeste flach daran binden; dieses reicht schon zu, ihnen die gehörige Gestalt zu geben, nach welcher sie wachsen sollen. Man kommt am wohlfeilsten weg, wenn man diese Geländere aus Eschenholze macht. Die gerade in die Höhe stehenden Pfähle werden dick, und ohngefähr sechs und einen halben Fuß lang gemacht,

unten am dicksten Ende zugespitzt, und einen Fuß weit von einander in das Erdreich in gerader Linie, einer so hoch, als der andre, eingeschlagen, daß die Höhe vom Erdboden ohngefähr 5 Fuß beträgt. Schwächere Stäbe nagelt man oben quer auf die gerade stehenden, daß sie in einer gleichen Stellung bleiben; eben dergleichen werden, jedesmal neun Zolle weit, quer über die hohen Pfähle von oben bis unten genagelt. Die Querstäbe kann man mit Drath an die Pfähle befestigen, an den Enden glatt abschneiden, und annageln, damit sie gegen starke Winde und andere Zufälle desto besser verwahrt sind. Hernach darf man alles zusammen anfärben, oder mit Oele bestreichen, so dauert es eine lange Weile. Freylich fallen die Spaliere mehr in die Augen, wenn sie in der gehörigen Größe aus viereckichten Zimmerholze gebauet sind. Dafür aber kosten sie viel mehr, und dauern doch nicht länger, sie dienen auch zu Erreichung ihres Endzwecks nicht im mindsten besser, als die vorhergehenden.

Wenn das Gestelle auf solche Art fertig ist, so werden die Aeste des Baumes mit kleinen Weidenruthen, Bindfaden, u. dergl. angebunden. Sie müssen aber breit gezogen, und die Entfernung zwischen ihnen fein an einem Orte so weit als an den andern, und der Größe des Laubes sowohl, als der Frucht gemäß eingerichtet seyn. Hingegen dürfen sie durchaus nicht quer über einander, oder zu dick neben einander liegen. Zu den größten Früchten wird zwischen den Aesten wenigstens 6 oder 8 Zolle Platz erfordert. Sind aber die Früchte nicht gar zu groß, so reichen auch 4 bis 5 Zolle zu.

An Spaliere werden hauptsächlich Aepfel, Birnen, und etliche Gattungen von Pflaumen geleget. Zu Aepfeln achtet man die holländischen Stämme, wie die Gärtner sie nennen, und zu Birnen Quittenstämme für die besten, wenn man sie so ziehen will. Denn die davon

von erzeugten Bäume wachsen nicht zu sehr ins Holz, sie tragen bald Früchte, und bleiben viele Jahre in gutem Stande. Meinen Gedanken nach ist der goldne Rußling der einzige Apfel, der sich recht gut an Spaliere schickt *), wiewohl ich vielleicht hierinnen der Meynung aller Gärtner zuwider bin. Es haben zwar Kenner in dieser Kunst ein langes Verzeichniß von andern Gattungen aufgesetzt. Allein ich überlasse es diesen Herren, ob sie auch im Stande sind, alle nach dieser Art gehörig zu ziehen. Denn es ist unstreitig, daß die meisten darunter, und besonders der Nonpareilapfel, den sie vor andern zu Spalieren anpreisen, sich am besten zu einem hochstämmichten Baume schickt, und in dieser Verfassung die besten, und schmackhaftesten Früchte trägt.

Was Birnen anlangt, so möchten wohl die Sommer- und Herbstgattungen, wenn sie von der kleinen Art sind, an Spalieren ganz gut gerathen. Doch aus den großen, und stark ins Holz wachsenden Gattungen, wird auf solche Weise nichts. Pflaumen gerathen durchgängig selten an Spalieren gut. Erstlich bekommen sie viele Aeste; hernach können sie es nicht vertragen, daß man sie so stark im Schnitte hält, als es an Spalieren insge-

*) Der goldne Rußling (golden Pippin) ist für Engelland ein eigenthümlicher Apfel. Es giebt wenig Länder, wo er gut fortkommt. Auch in Engelland trägt er nicht überall so schöne Früchte, als man wünschet. In gewissem Maaße rührt es daher, weil er auf einen Apfelstamm gepfropft wird, der aus dem Kerne gewachsen ist, wovon die Früchte zwar groß, dafür aber schlechter werden. Das Fleisch ist nicht so derb, der Geschmack nicht so kräftig, als es von Rechts wegen seyn sollte, und er wird leicht trocken und mehlicht. Daher sollte er allemal auf den Holzapfel gepfropft werden, der nicht so sehr, als andre umschlägt. Haben die Früchte auch kein so gar gutes Ansehen, so schmecken sie doch desto besser. MILLER'S Gardener's Dict. Art. *Malus*.

insgemein geschieht. Denn dieses gilt als eine festgesetzte Regel, daß Bäume, die sich nicht wohl schneiden lassen, zu Spalierbäumen nichts taugen. Es werden nothwendiger Weise an ihnen Lücken, die sich nicht leicht ausfüllen lassen. Sie verlieren ferner durch den Schnitt sehr viel Harz, und es ist daher gar nicht möglich, daß sie lange dauern können.

Kirschbäume schicken sich an Spaliere gar nicht. Denn sie gehen von dem Schnitte gern ein, sie bekommen große Lücken, und in dieser Verfassung gern den Brand. Aus eben dem Grunde darf man sie auch nicht leicht an Mauern pflanzen.

In der Beschneidung der Aepfelbäume ist dieses das Hauptwerk, daß man nicht leicht einen Ast oben abschneidet, es müßte denn Holz zu Ausfüllung der Lücken an dem Spaliere vonnöthen seyn. Denn wenn man gar zu sehr schneidet, so vermehrt man nur auf unnöthige Art die Zweige, und hindert sie, daß sie nicht so gut tragen. Es ist also am rathsamsten, man besieht diese Bäume zur Zeit, da sie wachsen, nimmt alle unordentlich gewachsenen Aeste weg, und zieht die übrigen niedrig nach dem Gestelle, so, wie sie fortwachsen sollen. Wird dieses den Sommer über mit gehöriger Sorgfalt verrichtet, so bleibt im Winter eben nicht viel zu thun übrig. Man darf nur die Zweige, wie sie wachsen, von Zeit zu Zeit niederbeugen, so hat man eben keine große Gewalt nöthig, um sie in die gehörige Lage zu bringen, und darf sich auch nicht Sorge machen, daß man sie abbricht. Bey den größten Gattungen müssen die Aeste 7 Zolle weit, und bey kleinern 4 bis 5 Zolle weit von einander gezogen werden. — Alle Aepfelbäume tragen ihre Früchte an kleinen Stiftgen oder Aestgen, die man also durchaus nicht wegschneiden darf. Denn sie bleiben viele Jahre lang fruchtbar.

Sobald Bäume nicht gut den Schnitt vertragen, so ist dieses auch eine gegründete Ursache, warum sie sich nicht an Spaliere schicken, und nur hochstämmicht, oder hochschäftig gezogen werden müssen.

Es trägt zur Schönheit der Spaliere vieles bey, wenn man nur solche Bäume in einer Reihe neben einander setzt, die in gleiche Höhe, oder doch wenigstens so gleich, als möglich aufwachsen. Uebrigens müssen sie alle niedrig und breit gezogen werden, damit die Früchte die Sonnenhitze, die von der Erde zurückprallt, genießen. Man läßt sie eher zu niedrig, als zu hoch wachsen. Gattungen von Aepfelbäumen, die sehr groß wachsen, räumet man am Spaliere einen Platz von 25 bis 30 Fuß ein. Ist ihr Wuchs mittelmäßig, so sind 18, und für die kleinsten wenigstens 12 Fuß nöthig, daß sie sich ausbreiten können.

Wenn die Bäume sich an dem Spaliere so weit ausgebreitet haben, als der ihnen bestimmte Platz erlaubt, so wird es unumgänglich nöthig, sie zu schneiden, und dadurch in den gehörigen Schranken zu halten. Zu dieser Arbeit ist, der bereits angezeigten Ursachen wegen, der Winter die einzige rechte Zeit. Denn da befindet sich der Saft in seiner Ruhe, und der Wuchs der Tragknospen wird nicht durch die Ausschlagung junger Schößlinge gestört. Es ist dieses eine Regel, worauf so wenig geachtet, und der so oft zuwider gehandelt wird, daß ich für nöthig befinde, sie allen Liebhabern der Gärtnerey vorzüglich anzupreisen.

Ich habe bereits gemeldet a), daß Spaliere vor Mauern in diesem Stücke vieles voraus haben, daß die kalten und schneidenden Winde an ihnen nicht, wie an jenen zurückprallen, und daß sie im Frühlinge, wenn die Bäume in der Blüthe stehen, durch die daran gestellten Schirme

a) S. 257. 260.

Schirme b) viel leichter geschützt werden können, die davor stehen bleiben, bis die Früchte außer Gefahr sind. Diese Schirme lassen sich auch im Herbste gebrauchen, wenn das Wetter in dieser Jahreszeit sehr kalt ist. Denn sie befördern zu solcher Zeit die Früchte zu ihrer Reife, und lassen die starken Winde nicht hinan *). Hier muß ich nur noch beyfügen, daß die Spalierbäume, wenn ihre Wurzeln in den lockern Boden des Küchenlandes hineingelaufen sind, daselbst noch mehr Nahrung finden, als jene, die an Mauern stehen, in dem engen Bezirke ihres Erdreichs erreichen können. Daher sie nothwendig noch einmal so schön stehen. Die Ränder an den Spalieren müssen auch von Zeit zu Zeit aufgegraben werden, daß die Erde nicht hart wird. Es ist ferner nicht undienlich, sie, wie schon vorher erinnert worden c), ein Jahr um das andere gut zu düngen.

Feigenbäume werden an vielen Orten in Deutschland mit gutem Vortheile an Spalieren gezogen. Es ist daselbst gewöhnlich, am Ende des Herbstes die Zweige von den Spalieren abzunehmen, in Bündeln zu binden, und mit Stroh zu decken, wie schon bey jenen, die an Mauern gesetzt werden, gemeldet worden ist cc). Auf solche Weise werden sie gegen die strenge Kälte im Winter verwahrt, und so bald, als es nicht mehr friert, wieder angebunden. Wenn die Bäume also abgewartet werden, so tragen sie gemeiniglich sehr viele Früchte. Mit ihrer Bestellung ist es übrigens eben so, wie wir schon gesagt haben d). Auch bey diesen thun Schirme große Dienste,

b) S. 260.
*) Solche Stecken- oder Lattenhecken kann man 6 und einen halben Fuß hoch, jede Meßruthe um einen Schilling kaufen. Wenn man sie nicht braucht, so darf man sie nur an einen bedeckten Ort legen, damit ihnen das Wetter keinen Schaden thut, so erhalten sie sich 7 bis 8 Jahre.
c) S. 278. 282. cc) S. 287. f.
d) S. 284. 288.

wenn sie, so oft kalte Winde, oder Nachtfröste zu besorgen sind, jede Nacht an beyde Seiten des Spaliers gestellt, und am Tage wieder weggenommen werden.

Sechster Absatz.

Von hochstämmichten Obstbäumen.

Wie solche Stämme, aus welchen hochstämmichte Obstbäume werden sollen, erzogen, gepfropft, und versetzt werden sollen, ist bereits angezeigt worden. Was sie für Vortheile nicht nur von ihrer Lage, sondern auch davon genießen, daß sie nicht mit dem Messer beschnitzt und verstümmelt werden, wie allen Bäumen an Spalieren und Mauern wiederfahren muß, wenn sie in ihren gehörigen Schranken erhalten werden sollen, ohngeachtet dieses der Natur gar nicht gemäß ist, haben wir im vorigen ebenfalls gesehen e). Hier muß ich nur noch erinnern, was eigentlich hieher gehört, ob es schon im vorhergehenden ebenfalls angezeigt worden ist, daß diese Stämme bey ihrer Verpflanzung nicht über zwey Jahre seit ihrer Pfropfung alt seyn müssen. Es ist nöthig sie so lange an Pfähle zu binden, bis sie so stark sind, daß sie nicht in Gefahr stehen vom Winde umgeworfen zu werden. Wenn sie zu Bäumen in die Höhe gewachsen sind, so besteht die ganze Kunst ihrer Beschneidung darinnen, daß man alle übel gewachsenen Aeste, die bey starken Winden andere reiben und beschädigen können, desgleichen alle abgestorbenen Aeste wegschneidet. Hingegen darf an diesen Bäumen kein Zweig oben abgeschnitten werden. Alle Räuber oder Nebensprosser aus Stamm oder Wurzel muß man, so bald sie sich sehen lassen, wegnehmen. Alle Aeste, die vom Winde, oder sonst abgebrochen sind, schneidet

e) S. den I. II. und III. Absatz.

schneidet man entweder an dem Orte, wo sie sich theilen, oder glatt vom Stamme weg. Die beste Zeit dazu ist im Wintermonate. Denn es darf weder in frostigem Wetter noch im Frühlinge, wenn der Saft sich zu bewegen anfängt, geschehen.

Sollten diese Bäume eine gar zu starke Krone bekommen, und daher zu befürchten seyn, es möchte sie der Wind umbrechen, so ist es nöthig, sie ein wenig auszuästen. Zu dem Ende schneidet man von den starken Aesten nur etwan einen Theil weg; und läßt einen Leitast, den Umlauf des Safts zu unterhalten, stehen; ganze Aeste aber glatt vom Stamme wegzuschneiden ist nicht rathsam, immaßen dieses nothwendig eine starke Verwundung zurück läßt, worinnen sich das Wasser verhalten, und eine Fäulniß veranlassen kann. Damit man diesen Zufall abwenden möge, wenn es die Noth erfordert, ein großes Stück wegzuschneiden, so wird der Schnitt mit Baumwachse bedeckt, und ein Stück gepichte Leinwand, oder dünn geschlagenes Bley darüber gebunden.

In einen Küchengarten hochstämmichte Bäume zu setzen, ist gar nicht rathsam, immaßen der Schatten und die Trause davon, den Pflanzen, die sie treffen, Schaden thun. Daher darf ich hier nicht sagen, wie weit man sie setzen müsse. Davon werde ich in der Anweisung von Baumgärten zu sprechen Gelegenheit haben, immaßen diese eigentlich die Plätze sind, wo man eine große Menge solcher Bäume haben muß. In großen Gärten kann man wohl etwan, wie es auch der Gebrauch ist, hier und da ein paar Bäume, ohne großen Nachtheil, in die Quartiere setzen. Doch schicken sich dergleichen Bäume am allerbesten an Orte, die nicht regelmäßig sind, woran es in einem weitläuftigen Garten am Rande herum gar selten fehlt; wenn es sonderlich Bäume sind, welche sehr gern groß wachsen. Innwendig in den Quartieren sind die kleinern Gattungen vorzüglich. Darunter

rechne ich sonderlich alle Früchte mit Kernen. Denn darinnen habe ich nicht mit vielen von unsern gelernten Gärtnern einerley Meynung, daß ich glauben sollte, es schicke sich weiter keine Gattung, als Breda- und Brüßlerapricosen zu hochstämmichten Bäumen. Ich bin so wohl aus den vorhin gemeldeten, f) und noch verschiednen andern Versuchen, als auch aus der Natur der Sache selbst, völlig überzeugt, daß, ein Jahr in das andere gerechnet, alle Früchte mit Kernen oder Steinen auf hochstämmichten Bäumen besser reif werden, und folglich auch einen kräftigern Geschmack bekommen, als an Spalieren oder Mauern. Ihre Größe kann vielleicht nicht so ansehnlich, und ihr äußerliches Ansehen nicht so schön seyn. Indessen sind dieses, in Vergleichung ihrer Güte, nur kleine Mängel, die durch die Güte selbst reichlich ersetzt werden.

Hier möchte nun wohl davon weiter nichts zu erinnern seyn. Doch kann ich hier etwas von der Bestellung solcher Obstbäume beyfügen, welche sich auf gewisse Plätze in Küchengärten schicken, und weder in den Absatz von Spalieren noch von Mauern gehören. Zugleich will ich, meinem Versprechen gemäß, von Verwahrung des Obstes zu Vorrathe einige Anweisung geben.

Mandelbäume sehen, so lange sie blühen, in einem Garten sehr hübsch aus. Dieserhalben werden sie auch in kalten Ländern mehr der Blüte, als der Frucht wegen gehalten. Indessen wäre es die letztere schon werth, daß man die gehörige Sorgfalt daran wendete, und könnte doch wohl auch in Engelland, wo man sie in der Wärme haben kann, ganz gut erbauet werden.

Dergleichen Bäume werden fortgepflanzt, indem man ein Auge davon in einen Pflaumen- oder Pfirschenstamm, oder auch in einen Stamm von ihrer eignen Gattung im Heumonate einsetzt. Im nächsten Frühlinge, wenn

f) S. 260. 261.

wenn die Knospen ausschlagen, ist es Zeit, sie entweder zu hochstämmichten, oder zu halb hochstämmichten Bäumchen zu erziehen, wie es jedem beliebt: Wiewohl es eingeführt ist, sie gleich in der Höhe zu oculiren, die sie behalten sollen. Im zweyten Jahre darnach sind sie so groß, daß sie dahin verpflanzt werden können, wo man sie stehen lassen will. Die beste Zeit dazu ist im Weinmonate, sobald die Blätter anfangen abzufallen, wenn sie anders in trocknen Boden kommen sollen; ist aber das für sie bestimmte Erdreich naß, so dient der Hornung dazu viel besser. Desgleichen darf ich nicht unerinnert lassen, daß in dem leztern Boden Pflaumenstämme, gleichwie im erstern Mandel- oder Pfirschstämme allemal am besten fortkommen.

Wird es im Frühlinge bey Zeiten gelindes Wetter, so lassen sich die Blüten auf diesen Bäumen gar oft im Hornung sehen. Wenn sie aber heraus sind, und Fröste kommen, so hat es mit ihrer Schönheit bald ein Ende; denn sie werden auf einmal verderbet, und tragen alsdenn sehr wenig Früchte. Blühen aber diese Bäume erst ganz spät im März, so tragen sie gemeiniglich vollauf Mandeln, worunter viele sehr süß, und grün auf die Tafel zu setzen gut sind, nur daß sie sich nicht lange halten.

Wie man Feigenbäume fortpflanzen und an Mauern oder Spalieren ziehen müsse, haben wir bereits gesehen g). Man weiß von ihnen aus der Erfahrung, daß sie die meisten Früchte tragen, wenn sie hochstämmicht gezogen werden. Inzwischen gilt das Vorurtheil so viel, daß noch itzt die Gewohnheit, sie an Wänden zu pflanzen, den Vorzug behält, ohngeachtet man bey andern Nationen, und besonders bey denen, welche wegen Abwartung solcher Bäume berühmt sind, das Gegentheil antrifft. Sie machen lauter hochstämmichte Bäume

g) S. 284. 287. 295.

daraus, und finden allemal ihre Rechnung dabey. Man steht in den irrigen Gedanken, daß die Zweige bey dieser Verfassung im strengen Winter am allerersten erfrieren können. Allein diesem kann man sehr leicht, und mit gutem Erfolge abhelfen, wenn man so viele Aeste, als sich mit Bequemlichkeit thun läßt, in ein Bündel zusammen bindet, und mit Heu, Stroh, oder sonst etwas leichtem verbindet und deckt. Dieses muß im Frühlinge nach und nach weggenommen werden, damit die Zweige nicht gar zu gähling an die Luft kommen. Eben dergleichen kann man auch um die Stämme herum und auf die Erde zu noch größerer Sicherheit legen, wenn man es für nöthig achtet. Dabey aber mag man wohl Achtung geben, daß nicht Ratten und Mäuse sich in diese Decke einnisten. Denn sie fressen die Rinde an den Zweigen ab, und bringen sie dadurch um. Dieses hat Herr Miller gar oft an den stärksten Aesten der Feigenbäume, die an Mauern gepflanzt waren, angemerkt. h). Der Winter ist die Zeit, da dieses Ungezieser dergleichen Schaden thut. Also muß man in dieser Jahreszeit fleißig auf sie lauern.

Die gemeine blaue und weisse Feige sind diejenigen Gattungen, welche in Engelland am häufigsten gewartet werden. Die letztere trägt viele und süße Früchte. Doch ist keine von beyden der braunen oder castanienfarbenen Ischiafeige, oder der kleinen weissen frühzeitigen Feige an Härte oder Geschmack zu vergleichen. Diese werden in Engelland nicht leicht von dem Froste verletzet, und gelangen daselbst so vollkommen zur Reife, daß man zuweilen, wenn die Witterung günstig gewesen ist, in einem Jahre zweymal Früchte an einem Baume gesehen hat. Die Ischiafeige, welche inwendig eine Purpurfarbe hat, schmeckt kräftig, und wächst unter allen diesen Gattungen von Früchten am größten. Die weisse frühzeitige Feige ist

h) Gardener's Dict. Art. *Ficus*.

ist inwendig weiß und süß, doch hat sie keinen so kräftigen Geschmack.

Lambertsnüsse werden durch die Saat im Hornung fortgepflanzt. Bis zu solcher Zeit hebt man die Nüsse im Sande in einem feuchten Keller auf, wo kein Ungeziefer dazu kann. Noch geschwinder und sicherer geht es von statten, wenn man die verlangten Sorten durch Ableger fortpflanzt.

Mispelbäume pfropft oder oculirt man auf den gemeinen weisen Ahornbaum. Es ist dieses die gewöhnliche Art, die amerikanischen Gattungen, welche unter das Hagedorngeschlecht gehören, fortzupflanzen. Doch lassen sich die übrigen Gattungen am besten aus dem Saamen erzeugen. Alle Mispelbäume kommen fort, wenn sie über einander gepfropft oder oculirt werden. Sie gerathen auch auf Birnen- oder Quittenstämmen, und diese beyden wiederum auf Mispeln, daher sie sehr genau mit einander verwandt sind. Die amerikanischen Gattungen wachsen zwanzig Fuß hoch, und werden durch Pfropfung in ihrem Wachsthume nicht gehindert.

Man kann Mispeln auch aus dem Saamen erzeugen; wenn dieser gleich nach seiner Reife im Herbste in die Erde gebracht wird, so geht er im folgenden Frühlinge auf. Wird er aber nicht eher als im künftigen Jahre gesteckt, so schlägt er nicht eher, als das Jahr darnach aus.

Maulbeerbäume lassen sich aus Saamen, aus Reisern und aus Ablegern erzeugen. Die Zweige, die als Ableger oder Senker eingelegt werden, fassen in einem Jahre hinlänglich Wurzel, und sodann müssen sie von dem Hauptbaume abgeschnitten werden. Diese Zweige müssen allemal die allerfruchtbarsten seyn, die man an einem alten Baume finden kann. Denn von jungen Bäumen sind sie niemals so gut. Es ist auch von den letztern die Frucht nie so groß, noch so schmackhaft, als von jenen. Sie stehen aber immer so hoch, daß man sie

auf

auf keine andre Weise ablegen kann, als wenn man Kästen oder Körbe mit Erde hinauf setzt, und daselbst bis zur Einwurzelung und Abschneidung der Ableger stehen läßt. Daher hat man es für bequemer geachtet, diese Bäume durch Reiser fortzupflanzen; wenn diese gehörig, und zwar ebenfalls von den fruchtbarsten Zweigen alter Bäume, gewählt, und bedachtsam gewartet werden, so schlagen sie sehr gut Wurzel. Bey solchem Verfahren ist der größte Vortheil dieser, daß man sie weit her holen kann. Diese Reiser müssen von dem vorigen Jahreswuchse, und unten dran noch ein Absatz oder Knoten von zweyjährigem Holze seyn. Sie dürfen nicht kurz geschnitten, sondern so lang, als sie sind, eingescharrt werden, so daß nur etwan eine oder zwo Knospen hervor ragen. Die beste Zeit sie zu pflanzen ist im März, wenn keine harten Fröste mehr zu befürchten sind. Man setzt sie in leichtes fettes Erdreich, denn darinnen hält sich der Maulbeerbaum am besten, woferne es anders zugleich tief ist. *) Um die Reiser herum muß der Erdboden derb niedergedrückt werden, und wenn man Gläser darüber deckt, so fassen sie gar bald Wurzel. Hat man keine Gläser, so darf man nur die Erde um sie herum mit Moose zudecken, damit sie nicht austrocknet. Denn sie dürfen nicht stark begoßen werden. Wenn die Reiser gut ausschlagen, so kann man sie den folgenden Frühling in eine

Baum-

*) Herr Miller merkt an, er habe in etlichen Gärten um London sehr alte Maulbeerbäume gesehen, welche überaus gesund und fruchtbar gewesen wären, und ihre Früchte wären größer und von besserm Geschmacke, als an den jungen Bäumen. Hingegen habe er nie Maulbeerbäume gesehen, die in sehr derbe Erde, oder in seichten Boden, auf Thon, Kreide, Kieß und dergleichen, gestanden hätten, und gut fortgekommen wären. Sogar habe an dem Stamme und den Aesten der letztern immer Mooß gehangen, und wenn sie auch etwas von Früchten gehabt hätten, so wären sie doch klein, nicht sonderlich vom Geschmacke, und spät reif gewesen. Gardener's Dict. Art. *Ficus.*

Baumschule setzen; daselbst werden die Stämme in gehöriger Ordnung gezogen, so, daß man sie an Pfähle anbindet, und alle Seitenäste glatt wegschneidet, außer etwan zween oder drey von den schwächsten, die man daran läßt, den Umlauf des Saftes zu erhalten, und das Wachsthum des Stamms zu befördern. Denn wenn ihnen alle Seitenäste genommen werden, so geht der Saft ganz hinauf in die Spitze, und die Krone wächst alsdenn für den Stamm zu geschwind, und wird für ihn zu schwer. Diese Bäume läßt man in der Baumschule etwan vier Jahre stehen, und setzt sie hernach dahin, wo sie stehen bleiben sollen; immaßen sie sich mit mehrerer Sicherheit versetzen lassen, wenn sie noch jung, als wenn sie groß gewachsen sind.

Herr Miller hat gefunden, daß die Reiser von Maulbeerbäumen in einem Mistbeete viel eher, als in gemeiner Erde Wurzel gefaßt haben. Doch an beyden Orten müssen sie, wenn sie völlig in der Sonne stehen, so lange die Hitze des Tages währt, mit Strohdecken überdeckt werden, bis sie Wurzel gefaßt haben.

An diesem Baume wird nichts weiter abgeschnitten, als das abgestorbene Holz und solche Aeste, die unordentlich durch die andern durchgewachsen sind, und einander zerreiben, oder verletzen. Denn die Früchte kommen an dem Triebe eben desselben Jahres hervor, und dieser wächst aus Knospen an den Spitzen des jährigen Holzes, daher darf nichts davon abgeschnitten werden.

Weisse Maulbeerbäume werden in Frankreich, Italien, Spanien, und an andern Orten in Europa, vielleicht auch in America, der Blätter wegen zu Fütterung der Seidenwürmer gezogen. Die Persianer und Chineser bedienen sich eben in der Absicht der gemeinen schwarzen Gattung. Leute, die es mit beyden versucht haben, sprechen zum Theil, die Würmer nährten sich lieber von den letztern, machten auch viel schönere Seide, als wenn

sie

sie die erstern fräßen. Hierbey ist zu merken, daß Würmern, welche von der weissen Gattung eine Zeitlang gegessen haben, niemals Blätter von der schwarzen gegeben werden dürfen, damit sie nicht aufbersten.

Der weisse Maulbeerbaum ist so hart, als der schwarze, und wird eben so fortgepflanzt. Am allerleichtsten läßt sich eine große Anzahl solcher Bäume aus dem Saamen erzeugen, den man aus den mittäglichen Gegenden von Frankreich und Italien in großer Menge bekommen kann. Die beste Art ihn in Engelland zu säen, ist auf einem gelinden Mistbeete, wo er ohngefähr einen Viertheilszoll tief mit leichter Erde zugedeckt werden muß; und die beste Zeit dazu ist daselbst das Mittel des Märzmonats. In fünf bis sechs Wochen gehen die Gewächse auf. Da sie aber im Anfange zart sind, so müssen über das Mistbeet Reifen gesteckt, und diese mit Strohdecken belegt werden, damit die Gewächse am Tage gegen die Hitze, und des Nachts gegen die Kälte geschützt werden. Ist es sehr trocknes Wetter, so muß man sie fleißig begießen. Den folgenden Sommer hindurch ist es nöthig sie von Unkraute rein zu halten, und wiederum, wie zuvor, gegen die Zeit, da der Frost im Herbste herbey zu kommen pflegt, zu decken. Weiter hat man keine Arbeit damit, und durch diese Wartung setzt man sie in den Stand, daß sie den künftigen März in die Pflanzschule gebracht werden können, wo sie zwey oder drey Jahre stehen bleiben, daß sie zu Kräften kommen. Alsdenn verpflanzt man sie dahin, wo sie beständig stehen sollen.

Bäume, die zur Unterhaltung der Seidenwürmer bestimmt sind, darf man nicht hoch wachsen lassen, sondern vielmehr in der Gestalt einer Hecke erhalten. Anstatt die Blätter einzeln abzupflücken ist es besser, wenn man sie mit einer Scheere abschneidet. Es geht damit hurtiger zu, und thut dem Baume nicht so vielen Schaden — Der Verfasser eines von den Blättern in den philosophischen

schen Transactionen i) meynet, dem Ansehen nach, wenn er von der Fortpflanzung der Maulbeerbäume zu Unterhaltung der Seidenwürmer redet, es sey noch besser, wenn man etliche Morgen Landes mit Maulbeerkörnern besäet, und die Pflanzen mit einer Sichel abhauet, damit sie immerfort niedrig bleiben. D. J. Beale ist in eben dieser vortrefflichen Sammlung k) der Meynung, wo der Maulbeerbaum wächst, daselbst lebe der Seidenwurm, und spinne gute Seide.

Qvittenbäume lassen sich leicht durch Ausläufer, oder Reiser in feuchtem Erdboden fortpflanzen. Ausläufer sind, wegen der schon angezeigten Ursachen, dazu am schlechtsten; und Reiser zieht man durchgängig Ablegern vor, weil sie geschwinder wachsen. Diese Reiser werden zeitig im Herbste eingesetzt, und damit sie desto besser einwurzeln, oft begossen. Im zweyten Jahre nach der Pflanzung lassen sie sich schon in die Pflanzschule setzen. Daselbst setzt man sie in drey Fuß weiten Reihen einen Fuß von einander, und geht mit ihnen also um, wie oben bey den Aepfeln angewiesen worden ist. Wenn sie zwey oder drey Jahre in der Baumschule gestanden haben, so sind sie schon groß genug an Orte gesetzt zu werden, wo sie stehen bleiben. Ein feuchter Fleck, als etwan an dem Rande eines Flusses oder Teiches, oder Grabens dient dazu, daß sie die meisten und größten Früchte tragen. Was aber auf trocknem Erdboden wächst, dasselbe schmeckt besser, und wird eher reif. Diese Bäume dürfen nicht weiter beschnitten werden, als daß man alle Ausläufer an den Stämmen wegnimmt, alle Queräste ausschneidet, und alle Holzäste, die gerade auf dem Mittel des Baums in die Höhe wachsen, abwirft, damit die Bäume oben nicht so sehr dicht mit Holze belästiget werden, immaßen dieses für alle Obstbäume üble Folgen hat. Man bekommt die besten

i) N. 12. k) N. 116.

besten Gattungen am allersichersten, wenn man auf Stämme von ihrer eignen Gattung, die aus Reisern gezogen sind, pfropft, oder oculirt. Die also gewarteten Bäume tragen viel eher und reichlicher Früchte, als andre, die von Auslaufern oder Ablegern erzogen werden. — Die portugiesische Quitte ist die schönste.

Bisher habe ich angezeiget, auf was für Art und Weise man jede Gattung der Früchte von den Bäumen erbauen könne. Nunmehro ist es der Ordnung gemäß, die Mittel zu betrachten, wodurch ein Besitzer diese süße Vergeltung seiner Mühe und Kosten gut erhalten möge, damit er theils seinem edlen Stolze ein Gnüge leisten, und seine Freunde mit der heilsamen Frucht seiner eignen Arbeit unterhalten, theils, wenn er seinen Nutzen zum Endzwecke hat, sie so lange verwahren möge, bis sie so viel gilt, als jede Waare ohngefähr in ihrem Preiße steigt, wenn sie nach und nach in der Menge abnimmt.

Damit wir bey dieser Untersuchung desto vernunftmäsiger verfahren, so wird es dienlich seyn, daß wir erstlich nach der Ursache forschen, wodurch hauptsächlich die Fäulniß der Früchte befördert wird, theils aber auch die Mittel aufsuchen, die man dieser Ursache entgegen stellen kann.

Unzähliche Gegenstände beweisen es, daß Feuchtigkeit und Wärme vor allen andern die Fäulniß verursachen. Der Verfall vieler sonst dauerhafter Körper giebt uns zu erkennen, daß die abwechselnde Veränderung von Hitze und Kälte, von Trockenheit und Feuchtigkeit, auch sogar in der festen Eiche die Verwesung veranlasse. Diese allgemeinen Ursachen der Fäulniß und Abnahme müssen daher vermieden, oder ihnen, so viel möglich, vorgebeugt werden. In dieser Absicht ist in einem Behältnisse, wo man Obst aufheben will, ein Gleichgewicht der Luft, in Ansehung der Wärme und Trockenheit unumgänglich nöthig. Keller wollen sich immer zu diesem Endzwecke nicht

schicken, wenn sie nicht trocken genug sind. Vielleicht fehlt es einigen nicht daran, und wenn dieses ist, so findet man auch die andere nöthige Eigenschaft, nemlich das rechte Verhältniß der Hitze darinnen. Doch da man dieses nicht oft antrifft, so belohnt es schon die Mühe, daß ein Hausherr ausdrücklich auf ein Behältniß für sein Obst bedacht ist. Ein Zimmer, das überall mit guten Mauern umgeben, und mit doppelten Thüren versehen ist, giebt hierzu die beste Hoffnung an die Hand. In demselben kann man etwan verschiedne Abtheilungen von Ziegeln machen, welche viel länger, als Bruchsteine oder Holz trocken bleiben. Auch große irdene Gefäße oder Fässer, helfen diesen Endzweck befördern, wenn sie fest verwahrt werden. Dieses thun auch Kästen, wie es die Obsthändler um London sehr gut wissen. Jedes davon wird ohngefähr nach der Menge desjenigen, was man darinnen aufzubehalten für rathsam befindet, das ist, was man in etlichen Tagen zu verthun gedenket, eingerichtet. Denn auch darinnen muß so wenig Luft, als möglich ist, dazu kommen, ehe es gegessen wird. Wie wichtig dergleichen Vorsicht sey, wird die Erfahrung einem guten Hauswirthe gar bald zeigen. — Daß eine dem Ansehen nach sehr geringe Verwahrung gegen den Aus- und Eingang der Luft vielen Vortheil bringe, davon haben wir ein deutliches Beyspiel an den Eyern, die sich wohl etliche Monate lang gut und frisch erhalten, wenn sie über und über an einem Orte, wie am andern, nur ganz dünne mit irgend einer ölichten Schale überzogen werden.

Was die hier angepriesene Sorgfalt in Verwahrung des Obstes für großen Nutzen habe, erfuhr von ohngefähr eine vortreffliche und aufmerksame Hauswirthinn. Sie hielt sich damals in der Schweitz auf, wo die Häuser ordentlicher Weise von Steinen erbauet, und mit dicken Mauern versehen sind. Es befinden sich darinnen öfters Wandschränkchen, die mit dicht passenden Thüren

versehen sind. In eines davon setzte dieses Frauenzimmer einen Teller mit Obste, welches, wenn ich nicht irre, Sommerfrüchte waren. Doch will ich diesen Umstand nicht für gewiß behaupten, da ich das Papier, worauf ich diese mir erzählte Begebenheit aufsetzte, verlohren habe. Dieses Schränkchen wurde ebenfalls zufälliger Weise in etlichen Monaten nicht geöffnet, und alsdenn fand sie die Früchte zu ihrer großen Verwunderung noch vollkommen schön und gesund, ohne daß sie von ihrem ursprünglichen Geschmacke so gar viel verlohren hatten.

Das Obst, und vorzüglich Aepfel und Birnen, die sich vor allen andern am längsten erhalten lassen, müssen erstlich sorgfältig mit der Hand in trocknem Wetter abgenommen werden, und nach der bereits gegebenen Anweisung etliche Tage auf einem reinen Boden in Haufen beysammen liegen, daß sie schwitzen, und dadurch ihr wäßrichtes und rohes Wesen verlieren. Sodann muß jeder Apfel oder Birne mit einem Tuche rein und trocken abgewischt werden. Sieht man dabey nur die geringste Verletzung oder Fleck daran, woraus sich eine Fäulniß vermuthen läßt, so muß ein jedes also gezeichnetes Stück, als untüchtig zum Aufheben, auf die Seite gelegt werden. In das Gefäß, worinnen das Obst aufgehoben werden soll, es sey, von welcher Gattung es wolle, muß man auf den Boden eine Lage Stroh, und auf dieses eine Schicht Aepfel oder Birnen, sodann wieder Stroh, und noch eine Schicht Obst, und dieses immer so fort abwechselnd legen, bis alles, was man hinein zu legen gedenket, beysammen darinnen liegt. Das Stroh habe ich deswegen hier erwählt, weil es am leichtsten zu haben ist. Es schicken sich aber auch andere Sachen dazu, wenn sie vollkommen trocken, und so wenig, als möglich, der Verwesung unterworfen sind. Demnach können auch Sägespäne dieses verrichten, wenn über und unter dem Obste Papier liegt, damit es den Geschmack nicht von den Spänen anziehen

anziehen möge. Diesem Grunde gemäß werden Wurzelgewächse in den Sand gelegt. Bey dem Obste aber ist, in Ansehung des Sandes, nur diese Einwendung zu machen, daß er ihm durch seine Schwere schaden möchte; außerdem thut er ihm, wenn er völlig trocken ist, gute Dienste.

Siebenter Absatz.

Von fruchttragenden Sträuchern.

Johannisbeeren lassen sich leicht fortpflanzen, wenn man von dem Anfange des Herbstmonats, bis in das Mittel des Weinmonats Reiser davon in frische Erde steckt. Wenn diese in Reihen einen Fuß von einander stehen, von Unkraute rein gehalten, und in sehr trocknem Wetter begossen werden, so lassen sie sich nach Verlauf eines Jahres an die Orte, wo sie stehen bleiben sollen, verpflanzen. Man kann sie auch in der Pflanzschule zwey Jahre stehen lassen, und unter dieser Zeit zieht man sie so, wie man sie künftig haben will. Sollen sie hochstämmicht werden, so nimmt man, einen Fuß hoch, alles, was an dem Stamme ausschlägt, weg. Man gewöhnt sie auch breit, wenn sie an Mauern oder Geländere gesetzt werden sollen. Je jünger sie ausgepflanzt werden, desto besser kommen sie fort. Die beste Zeit dazu ist gleich darnach, wenn das Laub anfängt abzufallen. Sie haben alsdenn noch Zeit genug, Wurzel zu fassen, ehe der Winter einbricht, und man darf nicht befürchten, daß sie von dürrer Witterung im Frühlinge Schaden leiden. Die Früchte von diesen Sträuchern geben dem Auge den schönsten Anblick, wenn sie an Geländere oder Mauern breit gezogen sind. An diesen müssen sie zehen bis zwölf Fuß von einander stehen. An einer Mauer oder Zaune gegen Südost werden sie zwo bis drey Wochen eher reif,

als wenn sie in freyer Luft wachsen. Nach diesem Verhältnisse wird es damit an einer Mauer oder Zaune gegen Mitternacht desto später. Auf solche Weise lassen sie sich eine lange Zeit vollkommen gut erhalten, wenn sonderlich die Zäune gegen Norden in der Hitze des Tages mit Decken behangen werden, daß die Früchte nicht so geschwind zu ihrer Reife gelangen.

Es lassen sich diese Sträucher gar leicht beschneiden. Denn die Früchte wachsen an dem jährigen Holze, und auf den kleinen Spitzen, die aus dem alten Holze hervorkommen. Das Hauptwerk ist also dabey dieses, daß man die Zweige nicht gar zu dicht in einander wachsen läßt, und die kleinen Spitzen niemals abschneidet.

Diese Gewächse kommen beynahe an allen Orten, und in jedem Erdboden fort. Doch gerathen die Früchte allemal am besten, wenn sie in freyer Luft, und auf leichtem, guten Erdreiche stehen.

Die Champagner Johannisbeeren haben eine blaßrothe Farbe; diese, nebst den weissen und rothen holländischen Johannisbeeren sind die größten, und werden am meisten geachtet. Die schwarzen sind von der Tafel, wegen ihres strengen, unangenehmen Geschmacks, gänzlich verbannt. Doch macht man daraus einen Saft für den bösen Hals.

Stachelbeeren pflanzt man entweder durch Ausläufer von den alten Stöcken, oder durch Reiser fort. Die letztern haben viel vorzügliches, weil sie immer am besten Wurzel fassen, und nicht so gar viel Ausläufer daran hervorkommen, welche den Stock allemal entkräften. Die Reiser müssen von den schönsten Ruthen der tragbarsten Aeste, an den fruchtbarsten Sträuchern genommen werden. Ueber sechs oder acht Zolle dürfen sie nicht lang seyn. Im Herbste nimmt man sie ab, und setzt sie, gerade vorher, ehe die Blätter abfallen wollen, etwan drey

Zolle tief in leichte Erde, die an der Morgensonne liegt. In trocknem Wetter begießt man sie zu Beförderung ihres Wachsthums ein wenig. Sie lassen sich ordentlich zu geraden Stämmen ziehen, wenn man alles, was unten herum ausgeschlagen ist, im Sommer, sobald es zum Vorschein kommt, wegnimmt, und nur bloß die obersten oder stärksten Zweige stehen läßt. Den darauf folgenden Weinmonat sind diese Gewächse schon so beschaffen, daß man sie in eine Pflanzschule setzen kann. Da putzt man die Wurzeln aus, nimmt ihnen alle Seitenäste, und setzt sie einen Fuß von einander in drey Fuß weiten Reihen, auf einen freyen Fleck in frische Erde, die recht gut umgegraben, und von allem schädlichen Unkraute und Wurzeln gesäubert ist. Hier bindet man sie an kurze Stecken oder Pfähle, damit sie sich desto eher gerade in die Höhe gewöhnen. Einen Fuß hoch von der Erde herauf werden alle Seitenäste weggeschnitten; es wird kein Unkraut um sie herum gelitten; alle schlecht gewachsene Aeste werden heraus geschnitten, damit sie keine gar zu dicke Krone bekommen; hat man sie ein Jahr lang also gezogen, so können sie dahin gesetzt werden, wo sie stehen bleiben. Sollen sie recht gut fortkommen, so muß man sie in fruchtbares leichtes, sandichtes Erdreich setzen. Wiewohl sie auch in mittelmäßigem Boden, der nicht zu derb oder feucht ist, und auf allen Flecken ganz gut stehen. Indessen gerathen die Früchte daran doch am besten, wenn sie in freyer Luft, und nicht Schatten von andern Bäumen haben. Die beste Zeit zu dieser Versetzung ist ebenfalls im Weinmonate, wenn die Blätter anfangen zu verwelken. Desgleichen ist es wiederum rathsam, die Wurzeln auszuputzen, alle Seiten- und Queräste wegzunehmen, und die gar zu langen abzukürzen, damit sie eine Krone bekommen. Nunmehro müssen sie, wenn deren eine große Anzahl vorhanden ist, in den Reihen 6 Fuß, und die Reihen selbst 8 Fuß von einander stehen.

Die Gärtner um London, welche solche Sträucher in grosser Menge aufziehen, damit sie recht viele Früchte zu Markte bringen können, beschneiden sie gleich nach Michael. Alsdenn graben sie die Erde der obengemeldeten Zwischenplätze auf, und stecken Kohl zum Frühlinge hinein. Also nutzen sie das Land den ganzen Winter, ohne den Stachelbeeren Schaden zu thun. Der so gepflanzte Kohl entgeht öfters harten Frösten, da hingegen anderer, der nicht so in der Ruhe steht, erfriert. Dergleichen Wirthschaft ist gar wohl anzurathen, wo Gartenland kostbar ist, oder es an Platze fehlt.

Die gewöhnliche Art die Kronen solcher Sträucher mit einer Scheere zu verschneiden, damit sie rund werden, taugt gar nichts. Sie wachsen davon so stark ins Holz, daß die Früchte daran kaum halb so groß werden, als wenn die Aeste gehörig mit einem Gartenmesser, wo sie zu dick sind, herausgeschnitten, alle am unrechten Orte stehenden weggenommenen und stark tragbare Zweige bis etwan auf zehen Zolle abgeschnitten würden, wobey man darauf sehen muß, daß allemal hinter einer Laubknospe geschnitten wird. Wer also damit umgeht, den Erdboden von Unkraut rein hält, wenigstens ihn des Jahres einmal umgräbt, und ein Jahr um das andre ein wenig verfaulten Mist drauf wendet, derselbe wird die Früchte noch einmal so groß erbauen, als man sie gewöhnlicher Maaßen hat, und die Sträucher werden viel länger frisch und gesund bleiben.

Die große weisse holländische, die große gelbe, die zeitige rothe, und die frühzeitige grüne Stachelbeere, worunter die beyden letztern rauch sind, achtet man für die besten Gattungen. Es giebt noch andere Gattungen, die ihren Namen von den Leuten führen, welche sie aus dem Saamen erbauet haben. Es sind aber Veränderungen von den vorigen Gattungen, die bey Gelegenheit zum Vorscheine gekommen sind, und es würde eine unnö-

thige Arbeit seyn, wenn man sie alle hier herrechnen wollte.

Himbeeren sind von dreyerley Gattung: Die gemeine wilde, die große rothe Gartenhimbeere, eine von den schönsten Obstgattungen, und die weisse, welche der rothen wenig nachgiebt. Sie werden allesammt um den Anfang des Heumonats herum reif.

Man pflanzt diese Gewächse immer durch Ausläufer fort; doch Ableger sind dazu viel besser, weil sie viel leichter einwurzeln. Wenn man sie verpflanzt, so müssen die Fasern daran ein wenig abgekürzet werden. Die Knospen aber, die nicht gar zu weit von dem Stamme der Pflanze stehen, müssen nicht weggeschnitten werden, weil sie die neuen Schößlinge des künftigen Sommers hervorbringen. Frischer kräftiger Boden in einer schattichten Lage, sollte er auch, wie Herr Mortimer sagt, l) unter einer mittäglichen Mauer seyn, ist für diese Gewächse der beste, und sie tragen darinnen die schönsten Früchte, wenn sie besonders überall zween Fuß weit auf Rändern von mäsiger Breite gepflanzt sind: Denn woferne die Luft nicht Platz hat, zwischen ihnen durchzustreichen, so tragen sie niemals so viele und so große Früchte, sie werden auch nicht so gut reif, als wenn sie in gehöriger Weite von einander stehen. Zu dem Ende muß auch das Unkraut fleißig weggeschafft, und Sonne dazu gelassen werden, damit sie zur Reife gelangen. Man schneidet sie deswegen gerade oben an dem Orte, wo sie tragbar sind, vierzehen Tage oder drey Wochen vorher, ehe sie anfangen zu reifen, ab. Diesem Grundsatze gemäß giebt Herr Miller den Rath, m) man solle sie in den Reihen ohngefähr zween Fuß von einander setzen, und zwischen den Reihen vier oder fünf Fuß Platz lassen. Der März ist dazu die gewöhnliche Pflanzzeit.

l) Art of Husbandry Vol. II. Art. *Rasberries.*
m) Gardener's Dict. Art. *Rubus.*

Wenn man sie ausputzt, wozu der Weinmonat die eigentliche Zeit ist, so muß alles alte Holz, das im vergangenen Sommer getragen hat, unter der Oberfläche des Erdbodens abgeschnitten, und die jungen Schößlinge eben desselben Jahres bis auf eine Länge von zween Fuß abgekürzt werden. Alsdenn ist es nöthig, zwischen den Reihen die Erde aufzugraben, damit die Wurzeln frische Erde bekommen. Will man etwas verfaulten Mist hinein scharren, so werden die Gewächse im folgenden Sommer desto munterer auswachsen, und desto schönere Früchte tragen. Den Sommer hindurch brauchen sie weiter keine Wartung, als daß man das Unkraut ausjätet.

So muß man alle drey bis vier Jahre neue Pflanzen setzen. Denn sonst werden die Früchte sowohl in der Güte, als in der Menge schlechter.

Erdbeeren sollen die letzten Gewächse seyn, womit ich meine Abhandlung von Gartenfrüchten beschließen will, ohngeachtet sie nicht eigentlich hieher gehören. Auf leichtem und feuchten guten Erdreiche, das nicht gar zu fett ist, kommen sie am besten fort, und tragen das meiste. Man kann sie aus dem Saamen ziehen; auf solche Weise sind wir zu der Scharlacherdbeere gekommen, die eigentlich in Virginien wächset; eben so haben wir die Schalmeyenerdbeere, ein amerikanisches Gewächse, und die Chilierdbeere bekommen; welche letztere erst durch den Herrn Frezier, einen französischen Kriegsbaumeister, nach Europa gekommen ist. Doch die gewöhnlichste und leichteste Art sie fortzupflanzen ist durch ihre Ausläufer, welche gar bald an ihren Knoten Wurzeln fassen; in zween oder drey Monaten werden Pflanzen daraus, die man auspflanzen kann. Diejenigen, die am zeitigsten im Frühlinge einwurzeln, und dem Hauptstocke am nächsten stehen, dienen dazu am besten. Der Weinmonat ist zu ihrer Versetzung die bequemste Zeit, damit sie noch, ehe starker Frost einfällt, neue Wurzeln bekommen. Von

alten Beeten, wo den Pflanzen erlaubt worden ist, viele Ausläufer zu treiben, muß man sie niemals, sondern vielmehr allemal von den fruchtbarsten Pflanzen hernehmen.

Das Erdreich, worein sie gesetzt werden sollen, muß gut gegraben, und das Unkraut sorgfältig ausgejätet werden. Sodann wird es eben gemacht, und in Beete von viertehalben, bis höchstens vier Fuß abgetheilt, zwischen welchen ein Weg von 2 bis drittehalben Fuß bleibt. Diese Gänge dienen, die Früchte abzunehmen, zu jäten, und die Beete abzuputzen. Ein wichtiger Umstand für diese, so wie für alle Gewächse, die so lang in der Erde stehen bleiben, ist dieser, daß daran herum fleißig gegraben, und frische Erde an ihre Wurzeln gebracht wird. Die wilde Erdbeere ist kleiner, als alle die übrigen, doch kann sie in der Größe und in dem Geschmacke durch die Bestellung im Garten sehr verbessert werden. Diese kann man in vier Reihen rautenförmig, acht Zoll in den Reihen von einander, und einen Fuß weit von Reihe zu Reihe pflanzen, wo die Beete 4 Fuß breit sind. Wenn aber das Beet nur drey Fuß breit ist, so sind nur drey Reihen viel besser, weil man ihnen durch Aufgrabung der Gänge viel mehr Gutes thun kann. Die Scharlacherdbeere muß überall 1 Fuß, und die Schalmeyenerdbeere sechzehn Zolle weit gepflanzt werden. Die Chilierdbeere, als die größte unter allen, wird ohngefähr zween Fuß weit aus einander gesetzt. Diese letztere hat sich immer unter dem Schatten der Bäume in einem sehr festen, und dem Thone nahe kommenden Erdboden am besten gehalten. Indessen hält sie sich nicht überall so gut, daß sie eben der daran gewendeten Mühe werth ist. In Chili wächst sie von sich selbst nach zweyerley Gattungen, wovon aber keine in Engelland in der freyen Luft gerathen will. Dort hingegen wächst die größre Gattung so groß als eine welsche Nuß, nur daß sie nicht so gut als die hier zu Lande befindliche Erdbeere schmeckt.

Sollte der Winter kalt seyn, so ist es rathsam, Gerberlohe, oder, wenn diese nicht zu bekommen ist, Sägespäne, Steinkohlenasche, abgefallnes Laub und dgl. über das Beet zwischen die Pflanzen zu streuen, daß der Frost nicht hinein dringen kann. Bey der Chilierdbeere ist dieses unentbehrlich, weil sie der Frost in harten Wintern gar oft umbringt.

Wenn im Frühlinge kein harter Frost weiter zu befürchten ist, so wird der Erdboden zwischen den Pflanzen auf den Beeten mit einer engen dreyzackichten Gabel aufgerissen, und die Klöser zerschlagen. Bey dieser Gelegenheit mengt man die, im Herbste darauf gelegte Decke unter die Erde, und scharrt sie damit ein, wodurch den Pflanzen sonderlich in festem Boden gute Dienste geschehen. Ganz am Ende des Märzes, oder im Anfange des Aprils streut man Moos über die Beete, wodurch der Erdboden feucht erhalten wird; immaßen dieses die trocknen Winde im Frühlinge hindert, daß sie nicht hinein dringen. Dadurch kann man sich auf reichliche Früchte ziemlich sichere Rechnung machen. Es hat dieses auch den Nutzen, daß die Früchte von jenem Sandstaube frey bleiben, der oft durch heftigen Regen auf sie geworfen wird, wenn sie völlig groß gewachsen sind; wovon hernach vieles von ihrem guten Geschmacke verlohren geht, weil sie, ehe man sie essen kann, gewaschen werden müssen.

Wenn die Gewächse anfangen zu blühen, so muß man sie in trockner Witterung vollauf begießen, und sorgfältig von allem Unkraute rein halten. Um Michael werden die Beete nochmals mit der Gabel aufgelockert, zu wiederholten Malen fleißig gejätet, die Gänge aufgegraben, und das Unkraut hineingescharrt, alle Ausläufer von den Wurzeln weggenommen, und wo die Gewächse zu dick stehen, die schwächsten und geringsten ausgezogen. Es giebt ebenfalls dieses den Wurzeln neue

Kräfte,

Kräfte, wenn zu solcher Zeit ein wenig klare Erde darauf geworfen wird.

Selten bleiben diese Beete, nach der gewöhnlichen Art, sie zu bestellen, über drey Jahre gut. Wiewohl Herr Miller mit Hülfe einer mehr, als gebräuchlichen Sorgfalt es so weit gebracht hat, daß sie sich vier bis fünf Jahre vollkommen gut erhielten. Da sie nun im ersten Jahre sehr wenig tragen, so ist es nöthig, jedesmal im dritten Jahre einen neuen Fleck zu bepflanzen. Wenn dieses geschehen ist, so kann man die alten Beete einreissen, und das Land zu etwas anders gebrauchen, sobald die neuen Beete das erste Jahr tragen. Daß übrigens Erdbeerbeete so eingerichtet werden können, daß sie wohl vielleicht ein paar Jahre länger, als gewöhnlich tragen, ist ganz wohl zu glauben, wenn man besonders nach den Grundsätzen der sogenannten neuen Wirthschaft damit umgehet.

Der vortrefliche Herr von Chateauvieux hat, unter seinen zahlreichen und bedachtsamen Versuchen mit dieser Wirthschaft an allerhand Pflanzen, auch mit Erdbeeren also verfahren. Er pflanzte davon etliche Beete von wohl und tief aufgelockerter Erde sechs Fuß breit mit einzelnen Reihen. Er that weiter nichts daran, als daß er den Erdboden nur mit der Pferdehacke aufrührte, ohne den geringsten Mist, oder andere Düngung dazu zu nehmen, und ohne sie auch in dem trockensten Wetter zu begießen. Gleichwohl stunden die Gewächse so schön, die Blätter waren so groß, und die Anzahl der Wurzeln so ansehnlich, daß er vor dem Ausgange des ersten Sommers sich Hoffnung machen durfte, sie würden im folgenden Jahre vollauf die schönsten Früchte tragen. Er betrog sich auch nicht. „Im Jahre 1754, als im 2ten „Jahre, waren seine Erdbeeren ganz vortreflich, über„aus groß, schön am Geruche, und von kräftigem Geschmacke.

„schmacke n).“ Er machte es im Jahre 1755, und 1756 eben so, und war eben so glücklich, als vorher. Kurz, ohngeachtet das 1755te Jahr so außerordentlich heiß und trocken war, daß man die Gewächse, die nach gewöhnlicher Art bestellt waren, nicht satt begießen konnte, so blieben doch die seinigen beständig grün, und sehr munter. Ihre Früchte waren durchgängig schöner, als andre, auf welche er in seinem Küchengarten alle mögliche Sorgfalt gewendet hatte o). Zum Unglück für das gemeine Beste erstreckt sich die Nachricht des Herrn Duhamel von den nutzbaren Versuchen dieses Herrn nicht weiter, als bis auf das Jahr 1756. Doch ich schmeichele mir, es werde der berühmte Ansteller dieser Versuche mir von den Beobachtungen, die er seit dieser Zeit gemacht hat, eine Abschrift zukommen lassen. Sie muß nothwendig sehr viel Gutes enthalten, und wenn ich so glücklich bin; daß ich sie erhalte, so werde ich es für meine Schuldigkeit erachten, sie unter meinen Landsleuten bekannt zu machen.

Dritter Abschnitt.

Von dem Baumgarten.

Die beste Lage zu einem Baumgarten ist ein gemächlich in die Höhe steigendes Stück Land, das nach Südost zu frey liegt, und gegen die West- Nord- und Ostwinde durch ein wenig von Ferne liegende Hügel, Gebäude, oder hohe Bäume geschützt wird. Sind die letztern nicht von sich selbst am gehörigen Orte gewachsen, so muß man sie ausdrücklich dahin pflanzen. Ein jählinger

n) Duhamel Culture des Terres. T. IV. p. 455.
o) Id. Ib. T. V. p. 544.

linger Abhang schickt sich zu einem Baumgarten gar nicht. Denn starker Regen spült daselbst öfters die schönsten Theilgen weg, und läßt gemeiniglich die Bäume ohne ihre nöthige Nahrung. Auf einer gelinden Anhöhe aber, sonderlich gegen Südost genießen sie unter andern Vortheilen hauptsächlich diese, daß sie desto eher durch die Sonne und Luft von allen Nebeln und Dünsten befreyet werden, die ihnen sehr großen Nachtheil verursachen würden, wenn sie sich unter ihnen verhalten könnten.

Der Erdboden zum Baumgarten muß fetter als jener, aus welchem die Bäume genommen werden, doch, so viel möglich ist, von einerley Beschaffenheit seyn, wobey es darauf ankommt, daß man die Pflanzschule diesem gemäß einrichtet. Er muß auch tiefer seyn, als man ordentlicher Weise zu einem Küchengarten für nöthig erachtet. Ist es eine Wiese, oder sonst ein Rasenfleck, so wird die Oberschale im Frühlinge, ehe die Bäume gesetzt werden sollen, eingeackert, so daß er wenigstens einen Sommer über brach liegt. In demselben ist es nöthig, den Erdboden zwey bis dreymal umzureissen und aufzurühren, damit die Erdklumpen von einander gehen, die Schale verfault, und kein Unkraut wachsen kann. Noch lockerer und milder wird er werden, wenn man ihn zwey Jahre also bestellt, unter welcher Zeit ihm, nächst öfterer tiefer Umackerung, auch der Frost im Winter sehr zu statten kommt. Sodann wird es ebenfalls Zeit seyn, die dazu erforderliche Düngung darauf zu bringen, damit dessen Mängel verbessert, und er zur Einsetzung der bestimmten Gewächse vorbereitet wird. Um Michael, gerade vor der Pflanzung muß er nochmals geackert, oder gar gegraben werden, und dieses muß gleichfalls sehr tief geschehen, damit er noch einmal aus dem Grunde locker wird. Ist der Erdboden trocken, so werden die darauf bestimmten Bäume im Herbstmonate eingesetzt; ist er naß, so geschieht er im Anfange des Märzes.

Man muß sorgfältig darauf sehen, daß der Erdboden sich so gut, als möglich, nach der vorhin gegebenen Anweisung, zu den dahin kommenden Bäumen schickt. Denn daher kommt es eben, daß man es in vielen Baumgärten, in den meisten Ländern, nicht eben sonderlich zu einiger Vollkommenheit bringt, weil diese wichtige Vorsicht verabsäumet wird. Hernach sind die Bäume kränklich, aus Mangel der Nahrung halb verbuttet, und entweder mit Mooße bewachsen, oder an der Rinde aufgesprungen. Beyde sind augenscheinliche Zeichen von ihrer Schwäche. Wenn hingegen z. B. in eben denselben Baumgarten, wo unbedachtsamer Weise Aepfel gesetzt sind, Birnen, Kirschen, oder sonst anderes, dem Erdboden gemäßes, Obst stünde, so würden die Bäume schön geblühet, und viel reichlicher Früchte getragen haben. Aus eben dem Grunde ist es gar nicht rathsam, verschiedene Gattungen von Früchten zusammen in einerley Obstgarten zu setzen, wie es die Leute immer machen, und sie abwechselnd durch einander setzen. Alsdenn ist es ja unmöglich, daß einer so gut, wie der andere, solchen Boden hat, worinnen er gut fortkommt. Es werden auch die Bäume nicht einerley Höhe haben, und dadurch nicht nur ein übles Ansehen geben, sondern die Früchte werden auch auf den niedrigen Bäumen, welche die höhern mit ihrem Schatten bedecken, nicht gut reif, und auch nicht so schmackhaft werden. Es ist also gar nicht rathsam, allerhand Gattungen von Früchten auf einen Fleck zusammen zu setzen, es müßte denn etwan sehr fruchtbarer, und derber Boden seyn, wie ihn die meisten Gattungen von Bäumen gern haben. Doch wenn jemand es durchaus thun will, so muß er nur dieses in Acht nehmen, daß er Bäume, die am höchsten wachsen, hinter gegen Mitternacht setzt, und mit andern, welche niedriger werden, immer weiter so gegen Mittag fortfährt. Solchergestalt wird der ganze Baumgarten schräg abwärts fallen, und die

die Sonne und Luft leichter hindurch dringen, und jedem Baume von ihrer Wohlthat etwas zukommen lassen. Dieses und daß sie gehörig weit von einander abstehen, sind die sichersten Mittel, den schlimmen Wirkungen zuvor zu kommen, welche außerdem erfolgen würden, wenn die aus ihnen selbst ausdünstende Feuchtigkeit, und die Ausdünstungen von der Erde sich unter einander mischten, und darinnen verhielten. Dadurch leiden nicht nur die Bäume Schaden, sondern auch die Früchte ziehen sie an, werden davon unverdaulich, ungesund, und schlecht am Geschmacke.

Die Art Obstbäume aus der Pflanzschule zu versetzen, und hochstämmichte daraus zu ziehen, die sich also in einen Baumgarten schicken, ist bereits angezeigt worden. Wir haben auch gemeldet, welches die beste Zeit sey, und wie alt sie seyn müssen, wenn sie versetzt werden sollen. Desgleichen sind Anweisungen gegeben worden, wie man sie beschneiden müsse, wenn sie groß sind p). Zu diesem muß ich noch die Anmerkung setzen, daß die Entfernung, in welcher sie gesetzt werden, dem Verhältnisse des alleruntersten Wuchses einer jeden besondern Gattung gemäß seyn muß. In einem eingezäumten Baumgarten sind für die größten ohngefähr 60, und für die kleinsten etwan 30 Fuß genug. Es giebt das beste Ansehen, wenn sie rautenförmig gesetzt werden.

Es wird voraus gesetzt, daß der Obstgarten wohl verzäunt sey. Wenn nun die Bäume eingesetzt sind, so werden sie an Pfähle gebunden, damit der Wind sie nicht umwirft, oder verrückt. Ist im folgenden Frühlinge trockne Witterung, so kann man die Unkosten mit der Begießung, wo nicht ganz und gar, doch zum wenigsten großen Theils ersparen, wenn man grünen Rasen, mit der Grasseite unten, auf die Wurzeln herum legt. Dieser

p) S. den I. II. III. und VI. Absatz.

ser hindert, daß Sonne und Wind das Erdreich nicht zu sehr austrocknet, und düngt auch, wenn er, wie dieses nach dem ersten Jahre auf gemächliche Art geschehen kann, eingegraben wird. Es geschieht dabey den Bäumen gar kein Schaden, wenn sie gut eingewurzelt sind. Bis zu solcher Zeit, und sogar, bis sie schon etwas groß worden sind, ist es rathsam, sie noch mehr gegen den Wind zu schützen, und gegen das Vieh zu verwahren. Man nimmt nemlich drey lange und starke Stücken Holz, die insgemein zu dem Ende ausgesägt sind, wiewohl auch die starken Enden dicker Stangen dazu dienen. Diese werden an jeder Seite mit zwey oder drey Querhölzern zusammen befestiget, und oben sehr dicht an einander gezogen. Wenn der Stamm des Baums über sie hinaus gewachsen ist, so wird er mit einem Strohbande, oder sonst etwas weichem darinnen eingebunden, damit er sich nicht daran zu Schaden reibt, und desto fester steht.

Der Platz zwischen den Bäumen im also bepflanzten Baumgarten darf mit Grase, Getrayde, oder Küchengewächsen eben so, wie im freyen Felde besäet werden, damit von dem Erdboden nichts eingebüßt wird. Nur dieses muß in solchem Fall in Acht genommen werden, daß man nicht gar zu tief gräbt, oder ackert, und etwan den Wurzeln zu nahe kommt, desgleichen die Stämme nicht mit der Sichel oder Sense verletzet. Aus diesen Ursachen, und damit auch der Erdboden an Orten, wo dessen Fruchtbarkeit am meisten vonnöthen ist, nicht gar zu sehr ausgesaugt werde, muß von dergleichen Gewächsen nichts gar zu dicht an die Bäume gesäet werden. Eben so wenig darf man Gewächse mit starken Wurzeln, sonderlich Unkraut, um sie herum in der Erde dulden. Man thut den Bäumen viel Gutes, wenn man die Oberfläche des Erdbodens um ihre Wurzeln herum aufrührt. Je öfter dieses geschieht, desto besser wird ihr Wachsthum beför-

befördert, wenn diese Flecke besonders zu gleicher Zeit gehörig gedüngt werden.

Alle zwey bis drey Jahre ist es nöthig, den also bepflanzten Erdboden über und über mit Miste, oder sonst einer Düngung, die sich dazu schickt, zu düngen. Die Kosten davon werden dadurch, daß noch einmal so viel wächst, reichlich ersetzt. Uebrigens trägt der Erdboden seine gewöhnlichen Früchte, und zwar eben so gut, wenn gleich nächst diesen hier und da Obstbäume in gehöriger Entfernung stehen, so daß z. B. zwischen Aepfel- und Birnenbäumen, welche beyderseits in dem schönsten Boden am besten wachsen, wenigstens 60 Fuß Platz bleibt. Ich sehe also gar nicht ein, warum Bäume nirgends anders, als in den engen Bezirk eines insgemein sogenannten Baumgartens gesetzt werden sollen, und warum ein geschickter Landmann nicht alle seine Felder, sie mögen mit Getrayde, oder mit Grase besetzt seyn, auf solche Weise nutzen solle. Er kann dadurch, ohne seinen übrigen Früchten einigen Abbruch zu thun, in seine Wirthschaft zu Aepfel- oder Birnwein, oder zum Verkaufe, eine solche Menge aller Gattungen von Früchten erbauen, daß ihm seine Mühe nicht etwan nur leidlich, sondern sogar auf die vortheilhafteste Art belohnt wird.

Sogar die Scheidezäune auf einem Guthe sind sehr bequeme Plätze zu hochstämmichten Bäumen. Also wachsen alle Kenter Kirschen q), die in jedem Jahre ein sehr ansehnliches Geld einbringen, auf Bäumen, welche in Hecken eingesetzt sind. Eben an solche Plätze setzt man auch Birnbäume mit sehr großem Vortheile der Eigenthümer zu Birnmoste. Man darf nur wilde Stämme zwischen die Hecken hinein pflanzen, so lassen sich sehr bequem und mit großem Nutzen Aepfel, aus welchen der

q) Dieses ist Cerasus sativa rotunda rubra et acida des C. Bauhins p. 449.

Aepfelwein gemacht werden kann, darauf pfropfen. Zudem hat das Holz von dem Birnbaum, so wie auch von verschiednen dornichten Pflaumenbäumen, die es aus dieser Ursache wohl verdienen, an solche Orte gesetzt zu werden, wegen der schönen Jahre, Farbe, und weil sie sich schön glatt arbeiten lassen, billig seinen Werth. Eben dieses gilt von dem Holze des schwarzen Kirschbaumes, des Vogelkirschenbaumes, und des Mahaleb, oder des wohlriechenden Kirschbaumes r). Alle diese wachsen oft so stark, daß die Tischer sie zu Tischen gebrauchen können. Auf das Holz des Mahalebkirschbaums halten die Franzosen sehr viel, weil es so angenehm riecht. Daher sie es oft für das wohlriechende Holz von der Insel St. Lucia ausgeben. Doch das Holz von den Vogelkirschen ist noch besser.

Damit man nicht jeden einzelnen Baum, der ins freye Feld gesetzt wird, es sey nun Getraydefeld, oder ein Obstgarten, mit Holze und Schranken, wie davon schon oben gesagt worden ist, und ordentlicher Weise geschieht, oder mit Hecken und Gesträuchen, die jedes Jahr neu gemacht werden müssen, einfassen dürfe, so thut Herr Evelyn s), aus eigner Erfahrung, folgenden Vorschlag. Er ist ihm von dem Herrn Beale als ein eben so wirksamer, und viel wohlfeilerer Schutz gegen das Vieh mitgetheilt worden.

Man setzt den Baum auf die grüne Oberfläche, oder wenn der Erdboden in sehr guter Verfassung ist, 5 bis 6 Zolle darunter; ist er feucht oder naß, einen halben Fuß darüber. Alsdenn wird um den Baum herum zween oder mehr Fuß weit davon ein Graben gemacht. Ferner legt man an die inwendige Seite des Grabens nach

r) Dieses ist Cerasus sylvestris amara, mahaleb putata des J. Bauhin.

s) In seiner Pomona. C. 7.

nach dem Baume zu, eine Reihe Rasenstücken, daß das Gras auswärts steht. Auf diese wird die zweyte, dritte, vierte in gehöriger Ordnung gesetzt, und in Gestalt einer Pyramide, oder eines Hopfenhügels gegen den Baum hinan gelehnt. So oft ein solcher Kreiß von Rasenstücken also gesetzt ist, so wird der Platz zwischen ihm, und dem Baume mit der lockern Erde ausgefüllt, die oben weg aus dem Graben herausgenommen ist. Dieser Graben kann drittehalben, und noch mehr Fuß, nach dem Verhältnisse der für den Hügel bestimmten Höhe, breit seyn. Drey Fuß sind in dieser Art zu pflanzen nicht leicht zu viel. Oben kann der Durchschnitt ohngefähr 18 Zolle, oder zween Fuß betragen, und die Erde daselbst die Aehnlichkeit eines Grabens oder Rinne behalten, damit der Regen an den Stamm des Baumes kommt. Auf den Rand herum darf man nur 5 oder 6 kleine Stecken von Sträuchern oder Dornen einstecken, und ganz obenhin an den Baum hinan binden, dadurch wird eine Arbeit vollendet, von welcher unser Schriftsteller unter andern folgende Vortheile herleitet. Es können weder Schweine noch Schaafe, noch anderes Vieh einen also gesetzten Baum verletzen. Wenn man sie auf diese Weise verwahrt, so geht es an, sie noch jünger zu setzen, als ausserdem im freyen Felde rathsam wäre. Sie widerstehen der Gewalt des Windes, wenn sie in solche Hügel gepflanzt werden, ohne daß man befürchten darf, sie möchten sich an den angebundenen Pfählen reiben, und schadhaft werden. Sollte der Erdboden feucht seyn, so wird dieser Unbequemlichkeit hierdurch einigermaaßen abgeholfen. Ist es sehr trocken, so dient der Hügel zu einem Schutze gegen die äußerliche Hitze.

Den Verlust wegen des aufgerissenen Flecks ersetzt das Gras an dem Damme um den Baum herum. Ohngefähr im 2ten oder 3ten Jahre wird das ausgegrabne Stück, wenn feuchter Boden, oder nasse Witterung ist,

durch das Vieh schon wieder gleich getreten seyn. Zu solcher Zeit ist es nöthig den Dornenzaun wiederum vom neuen zu machen. Man darf den Graben nicht, wie andere Gräben schlämmen, und wird dafür etwas gute Erde unten hinein geworfen, so befördert dieses das Wachsthum der Bäume, und hilft, daß die Wurzeln sich ausbreiten. — Wo der Erdboden nicht fruchtbar ist, daselbst thut der Koth von einer ofnen Landstraße, oder von einem Hofe, wo Viehzucht ist, den Bäumen, wenn er um die Wurzeln herum in den Graben gelegt wird, gute Dienste. Zu sechs bis sieben reicht ein Fuder zu. Besonders haben Aepfelbäume davon großen Nutzen.

Bey Beschneiduug der Bäume in Baumgärten, oder in freyem Felde muß man schon behutsamer, als in Küchengärten verfahren. Denn die erstern stehen weiter von einander, und die unter ihnen befindlichen Gewächse sind, gegen sie gerechnet, am Werthe viel geringer. Also kann man ihren Aesten schon nach ihrem natürlichen Wuchse einen größern Umfang verstatten, und darf sie nicht in eine besondere Gestalt einschränken. Man schneidet also nur das dürre Holz, und solche Zweige heraus, die ungeschickt gewachsen sind, wobey sie nicht nur sehr fruchtbar sind, sondern auch sehr lange leben. Denn Herr Evelyn merkt an unterschiedlichen Orten seiner vortreflichen Schrift an, daß es auch unter den Gattungen, die dem Ansehen nach am allergeschwindesten eingehen, wenig Bäume gebe, die nicht sehr alt werden, wenn man nicht gar zu unvorsichtig in ihnen herum schneidet. Hingegen darf man das Messer nur so stark daran brauchen, daß ein ansehnlicher Theil von ihren verstümmelten Aesten, sonderlich nahe am Stamme, allen Anfällen des unfreundlichen Wetters ausgesetzt wird, so dringt die Nässe hinein, und macht, daß sie gar bald bis auf den Kern verfaulen.

Es giebt Landschaften, welche wegen dieser und jener besondern Früchte vorzüglich bekannt sind. In Devonshire wächst der rothstreifichte Apfel, in Herefordshire die süßern Gattungen, in Worchestershire die Turgovian, und Bosburybirnen. Davon wird in den Absätzen von Aepfel- und Birnenwein mehr Nachricht ertheilet werden. Dergleichen Vorzug dieser und jener Gegenden ist, wie ich gewiß glaube, von dem Mangel der Aufmerksamkeit in dem Landwirthe anderer Orten herzuleiten. Denn ich sehe gar nicht, warum der rothstreifichte Apfel in andern Gegenden nicht eben so gut als in Devonshire, und die süßern Gattungen nun eben bloß und allein in Herefordshire wachsen sollten. Einerley Boden, und einerley Lage wird ohne Zweifel überall in Engelland zu dem Wachsthume von einerley Früchten beförderlich seyn. Man hat ja unzähliche Beyspiele von Gewächsen, die sogar von ganz verschiedenen Himmelsgegenden hergeholet, und durch gehörige Bestellung an manchen Orten so schön erbauet worden sind, als ob sie daselbst von Natur gewachsen wären. Auf solche Weise haben die Kirschbäume, welche gegenwärtig in ganz Europa angetroffen werden, ihren Ursprung aus Asien, und Lucull war der erste, der sie von dorther nach Rom brachte. Von da weg breiteten sie sich immer weiter aus, und kamen im Jahre Christi 55. nach Britannien *). Eben so haben wir

*) Es heißt, Lucull habe den Kirschbaum von einer Stadt in der Landschaft Pontus, mit Namen Cerasus, mit nach Rom gebracht, da er jene Stadt im Mithridatischen Kriege im Jahr nach Erbauung der Stadt Rom 680 eroberte und zerstörte. Wenn dieser Nachricht zu trauen ist, woran wir wegen der Zeugnisse der Alten nicht zweifeln dürfen, und wenn diese Gattung damals zuerst in Italien gepflanzt worden ist, so folgt daraus, daß sie etwan 120 Jahre darnach sich in Engelland eingefunden hat. Es thut nichts zur Sache, der lateinische Namen Cerasus mag von der griechi-

auch unsere meisten guten Früchte fremden Ländern zu danken. Sogar die Feldfrüchte, welche gegenwärtig allen Nationen in Europa ihren hauptsächlichsten Unterhalt geben, sind allem Vermuthen nach aus den wärmsten Gegenden von Afrika gekommen. Nach dem Berichte des Plinius und Columella ist Lucerne, welcher itzt in Engelland und anderwärts sehr reichlich wächst, ursprünglich durch den Xerxes bey seinem Feldzuge wider die Griechen nach Europa gebracht worden.

Der Kastanienbaum wird seines Holzes wegen überaus hochgeschätzt, immaßen es in gewissem Verhältnisse so gut, als das schönste Eichenholz, und in manchen Umständen noch besser ist. Eigentlich gehört er unter die Waldbäume, und wird also auch an seinem gehörigen Orte beschrieben werden. In Spanien und Portugall wird er der Früchte wegen gezogen, die man daher am besten bekommt. Er wächst daselbst aus der Kastanie, die im Hornung ohngefähr vier Zolle tief in frische ungedüngte Erde gesteckt, nach diesem aber, so wie andere Obstbaume, auf den Stamm gepfropft, und weiter damit verfahren wird. Diese Pfropfung aber, und die Abkürzung der Pfahlwurzel, wenn sie, wie gewöhnlich, ohngefähr nach drey oder vier Jahren aus der Pflanzschule versetzt werden, macht sie immer zu Zimmerholze ganz untüchtig, weil sie zu stark in die Aeste wachsen. Sie haben Düngung genug von ihren eignen Blättern, wenn man sie auf dem Erdboden verfaulen läßt, und im Frühlinge um die Wurzeln herum, doch so, wie bey andern Bäumen, in einer gewissen Entfernung von dem Stamme, nur obenhin eingräbt. Es ist Schade, daß diese Blätter immer so gar viel Streu machen. Sonst würden

griechischen Stadt Κέρασος seyn, oder diese Stadt ihre Benennung von den um sie herum häufig wachsenden Kirschbäumen bekommen haben.

würden Kastanienbäume vortrefliche Spatziergänge, oder Einfassungen um ein Wohnhaus abgeben.

Der welsche Nußbaum wurde sonst wegen seines Holzes, das wirklich sehr oft überaus schöne Jahre hat, in Engelland sehr hoch geschätzt. Doch da es zu bald wurmstichig wird, so hat es dem schönen und viel dauerhaftern Mahoganyholze weichen müssen, womit unsere Tischer reichlich aus den englischen Pflanzstädten in Westindien versorgt werden. Indessen bleibt das Holz davon immer noch in seinem Werthe, und der Baum ist, auch ohne Absicht auf dieses, ein nutzbarer Obstbaum, der die Aufmerksamkeit des Landwirths verdient. Es findet sich nicht leicht ein schönerer Baum zu Auszierung eines Lustwäldchens, oder zu Spatziergängen und Besetzungen um das Wohnhaus.

Diese Bäume ziehet man aus den Nüssen, die sich am besten nebst der daran befindlichen auswendigen Schale in trocknem Sande bis in den Hornung halten; alsdenn ist es die rechte Zeit, sie zu stecken. Als Zimmerholz werden sie weiter unten betrachtet werden, wenn davon weitläuftig gehandelt wird. In so ferne steckt man sie gleich an die Orte, wo sie stehen bleiben sollen, damit sie nicht durch Zerbrechung oder anderweitige Abkürzung der Wurzeln, besonders solcher, die gerade in die Erde hinunter gehen, in ihrem Wachsthume gehindert werden, und zu stark in die Aeste wachsen. Sollen sie aber des Obstes wegen gesetzt werden, so läßt sich ihre Fruchtbarkeit durch die Versetzung vermehren. Denn ihre tieffahrenden Wurzeln, welche hauptsächlich diejenigen sind, die den gar zu starken Wuchs aller Bäume ins Holz befördern, werden hierdurch in ihrem Triebe gehindert, und so eingerichtet, daß sie anstatt gerade hinunter zu wachsen, viele Seitenwurzeln austreiben, welche, wie die Erfahrung beweist, allemal zum Wachsthume der größten und schönsten Früchte vieles beytragen. Die beste Zeit

sie zu versetzen, ist diese, wenn die Blätter anfangen gelb zu werden. Sie kommen am schönsten fort, wenn sie drey oder vier Jahre in der Baumschule alt geworden sind. Herr Miller sagt, t) er habe öfters erfahren, daß man eben nicht befürchten dürfe, als ob sie eingehen würden, wenn sie gleich vor ihrer Versetzung acht bis zehen Jahre alt worden wären. Indessen mag es damit seyn wie es will, so hat dieses doch seine gute Richtigkeit, daß sie am besten einwurzeln, am größten wachsen, und am längsten dauern, wenn sie noch jung versetzt werden. Je weniger ihre Aeste zur Zeit der Versetzung, oder auch noch einige Zeit darnach verschnitten werden, desto schöner gerathen sie. Schneidet man gar zu stark daran herum, so gehen sie davon gar oft ein. Ist es aber ja nöthig, diesen oder jenen Ast wegzunehmen, so muß es bey Zeiten im Herbste geschehen, damit der Schnitt noch vor Einbruch der Kälte und Nässe verwächst. Desgleichen ist es unumgänglich nöthig, den Ast glatt vom Stamme wegzuschneiden, damit nicht der daran gelaßne Stumpf den Stamm des Baums antastet, und Fäulniß daran verursacht. Diese zu verhüten, thut man wohl, sonderlich woferne die Wunde sehr groß seyn sollte, wenn man sie mit einem Meißel glatt macht, und mit Baumwachs oder fetter Erde zudeckt, wie es bey der Pfropfung geschieht, und ein Stück Leder oder Segeltuch, nach vorhin gegebner Anweisung, darauf legt.

Diese Bäume dürfen, wenn sie der Früchte wegen gesetzt werden, nicht näher, als 40 Fuß an einander stehen; kann man sie noch weiter setzen, so ist es desto besser. Sie stehen gern in festen, fetten, guten Erdboden, der Kreide- oder Mergelartig ist. Auf steinichten Boden, oder kreidichten Hügeln kommen sie sehr gut fort. Dieses siehet man an den großen Pflanzgärten bey Leatherhead, Godstone, und Carshalton in Surry, wo auf den Wiesen

t) Gardener's Dict. Art. *Juglans.*

diesen eine unzählliche Menge von solchen Bäumen ste-
en, die zu großem Nutzen der Eigenthümer, alle Jahre
heraus viele Früchte tragen.

Um dieses Obst lang zu erhalten, muß man es auf
em Baume vollkommen reif werden lassen. Es würde
ele Mühe machen, wenn man es mit der Hand abneh-
en wollte; daher muß es zwar abgeschlagen werden, doch
cht mit so großer Heftigkeit, als insgemein geschieht,
eil man in der irrigen Meynung steht, der Baum habe
von Nutzen. Denn dieses kann wohl niemand im
rnste glauben, daß ihm dadurch ein Nutzen wiederfährt,
enn man das junge Holz, auf welchem die Früchte ste-
n, so gewaltsam abschmeißt. Die abgenommenen
üsse werden zween oder drey Tage lang haufenweise
er einander geschüttet, sodann breit auseinander gelegt,
d wenn sie sich von der äußerlichen Schale ablösen,
elches sie gar bald thun, und nach diesem gut in der
onne abgetrocknet sind, so wird die Feuchtigkeit von den
chalen abgewischt, davon sie außerdem verschimmeln.
ierauf werden sie an einem trocknen Orte zusammen ge-
üttet, wo weder Mäuse noch sonst Ungeziefer dazu kom-
en kann. Auf solche Weise halten sie sich vier bis fünf
lonate gut. Wer es noch besser machen will, daß sie
h noch länger halten, derselbe darf sie, wenn die aus-
endige Feuchtigkeit an der Sonne trocken worden ist,
großen irdenen Krügen, oder andern festverwahrten
efäßen, mit dazwischen gestreueten trocknem Sande, auf-
ben. Manche sind gewohnt, sie vier bis fünf Stun-
n in einen gelind geheitzten Ofen zu legen. Allein die-
s verderbt den Keim, daß er nicht aufgeht. Ist der
fen gar zu heiß, so verschrumpfen die Kerne davon, und
sen sich hernach nicht recht gut schälen.

Sollten diese Nüsse auch zu weiter nichts, als zu Oele
braucht werden können, so wäre es schon der Mühe
werth,

werth, diese Bäume deswegen zu warten. Herr Evelyn sagt, u) ein Scheffel Nüsse gebe funfzehen Pfund geschälte Kerne. Daraus würde halb so viel Oel am Gewichte. Je baldiger man dieses heraus ziehet, desto mehr wird daraus. Werden aber die Nüsse recht trocken, so wird das Oel desto besser. Er setzt noch dazu, die Hefen, oder das übriggebliebene von den ausgedrückten Nüssen thue zur Schweinmast gute Dienste — Das hat seine Richtigkeit, daß sie aufs Feld eine gute Düngung sind, so gut als die Kuchen von Leinsaamen, Rübensaamen, und dgl. wenn das Oel heraus gedrückt ist. Die grüne Schale macht, wenn sie, ohne sonst etwas darunter zu mengen, gekocht wird, eine gute dunkelgelbe Farbe, womit man allerhand färben kann. Wenn die Kerne auf eine Spalte oder Riß eines aufgesprungenen Gefäßes gerieben werden, so lassen sich solche Risse viel fester, als mit Thon, Pech, oder Wachs verschmieren.

Die Franzosen essen diese Kerne sehr gern, wenn sie noch weich aus den Schalen mit einem kurzen breiten messingenen Messer, weil Eisen rostet, ausgemacht werden. Wenn sie aus der Schale heraus sind, so werden sie ein paar Stunden vorher, ehe sie auf den Tisch kommen, in Salz und Wasser eingeweicht, damit theils alle Bitterkeit sich verliert, theils die Schale recht leicht abgeht. Sie geben ihnen den Namen Cerneaux, und achten sie mit einer solchen Zurichtung für viel gesünder und schmackhafter, als wenn man sie alt, hart, und trocken ißt.

Von dem Speyerling- oder Sperbeerbaume werden zwar die Früchte in Engelland eben nicht geachtet. Indessen kommen sie gleichwohl in den mittäglichen Gegenden von Frankreich, und in Italien, wo es nicht an Abwechselung vieler schönen Früchte fehlt, als ein Theil des Nachtisches auf die Tafel. Indessen ist dieses Obst in

u) Discourse of Forest-Trees. C. 8. §. 4.

n dortigen Gegenden viel größer, als bey uns. x) Doch da Herr Evelyn y) deutlich erwiesen hat, daß die wilde Gattung, welche an vielen Orten in Engelland von Natur wächst, so wie alle andere Pflanzen, durch gute Bestellung sehr vergrößert werden könne, so verdient sie gleichwohl, daß ihr der Landmann in seinem Garten oder anderwärts einen Platz vergönnt. Herr Miller erwähnt ebenfalls mehr, als ein Beyspiel, von solchen Bäumen, die in Engelland bis zu der größten Vollkommenheit gebracht worden sind. z) Von den allda natürlich wachsenden Bäumen hat er selbst drey, und Herr Evelyn vier Gattungen angemerkt, und die Früchte daran haben zum Theil mit den Birnen, zum Theil mit den Aepfeln einige Aehnlichkeit. Die letztere, welche der oben genannten ausländischen Gattung am meisten gleich scheint, ist die beste, und wächst am stärksten. Denn zuweilen wird sie vierzig Fuß hoch.

Es ist ein gemeines doch sehr falsches Sprichwort, daß der Säemann von diesen Bäumen die Frucht seiner Arbeit niemals zu sehen bekommt. Vielleicht rührt diese Meynung daher, weil sie alsdenn am meisten tragen, wenn sie sehr alt sind. Doch wenn recht damit umgegangen wird, so tragen sie in wenig Jahren nach ihrer Saat aus dem Saamen. Pflanzt man sie durch Senker oder Reiser fort, so fangen sie bald an, die darauf gewendete Mühe zu vergelten.

Es stecken in jeder Frucht drey Kerne; wer nun diese Bäume aus dem Saamen ziehen will, derselbe muß das

y) Die erstere ist C. Bauhins Sorbus sativa, gepfropfte Sperbeere p. 451 und die unsrige ist Sorbus sylvestris foliis domesticae similis, wilder Sperbeerbaum mit Blättern, wie die gepfropfte p. 415. Letztere heißt auch die Hagebuche, Vogelbeerbaum, Eberesche und s. w.

x) Discourse of Forest-Trees C. 10. §. 1.

z) Gardener's Dict. Art. *Sorbus.*

das Fleisch daran, sobald die Frucht reif ist, mit trocknem Sande rein abreiben. Hernach müssen diese Kerne, weil sie fester, harter Natur sind, nach der Anweisung des Herrn Millers a) in Töpfe gesteckt werden, damit man sie im Frühlinge auf ein mäßig warmes Mistbeet in die Erde setzen, und dadurch ihr Wachsthum befördern kann. Denn den Winter hindurch kann man sie mittlerweile unter einer gemeinen Bedeckung verwahren. Wenn die Gewächse aufgegangen sind, so muß fleißig gejätet, in trocknem Wetter gegossen, und freye Luft dazu gelassen werden. Denn in einem zugemachten Mistbeete wachsen sie so schwach auf, daß hernach nichts draus wird. Ueberhaupt hat man bey diesem Verfahren weiter keine Absicht, als daß der Saamen eher aufgehen soll, als es sonst in der Freyheit geschehen würde. Sonst kommen sie daselbst eben so gut fort, da es eben keine zärtlichen Gewächse sind. Ohngefähr mitten im Weinmonate fallen die Blätter ab. Alsdenn werden sie aus den Töpfen in dem Mistbeete heraus genommen, und in zween Fuß weiten Reihen einen Fuß von einander in die Pflanzschule gesetzt. Im Winter muß über die Wurzeln ein wenig Streu auf das Erdreich gestreuet werden, damit ihnen, ehe sie Wurzel gefaßt haben, von dem Froste kein Leid geschehen kann. Im künftigen Frühlinge wird die Erde zwischen ihnen umgegraben, und die Streu eingescharrt, wobey man sich aber in Acht nehmen muß, daß den Wurzeln kein Schaden geschieht. Wer also damit umgeht, und kein Unkraut darunter aufkommen läßt, derselbe kann sie in drey oder vier Jahren, nach Beschaffenheit ihres Wuchses, schon an die Orte pflanzen, wo sie stehen bleiben sollen. Doch vorher ist es freylich, nach dem Rathe des Herrn Evelyns b) gut, wenn man sie zu desto größerer Verbesserung ihrer Früchte pfropfet. Sie gerathen,

a) Ebendas.
b) S. obenangef. Stelle.

man mag sie auf einen Stamm von ihrer eignen Gattung, oder auch auf Dornen, Quitten und Mispeln setzen. Die Auspflanzung aus der Pflanzschule geschieht am besten im Weinmonate, oder im Frühlinge, gerade zuvor, ehe sie anfangen auszuschlagen. In feuchtem festen Boden, der gegen kalte Winde in Ruhe liegt, wachsen sie am besten, tragen am baldigsten Früchte, und dauern am längsten. Doch werden sie auch an Orten, wo sie überall frey stehen, ebenfalls fortkommen, wo es sonst mit andern Bäumen gar nicht fort will. Denn sie sind außerordentlich hart. Deswegen sind sie auch, theils um ihres Holzes zum Bauen, wovon weiter unten geredet werden soll, theils um ihrer Früchte willen schon werth, daß der Landwirth sich mit ihnen ein wenig beschäfftiget. Die Früchte haben, wenn sie reif sind, ein schönes Ansehen. Die Amseln und Krammetsvögel sind darnach so begierig, daß sie dieselben allenthalben, wo sie ankommen können, wegfressen. Wer nun diese schwirrenden Sänger gern um sein Wohnhaus herum haben will, derselbe darf nur recht viel solche Bäume in der Nähe herum setzen. Diese Frucht muß, wie die Mispeln, so lange liegen, bis sie fast verfault ist, ehe man sie essen kann.

Vierter Abschnitt.

Von den Krankheiten der Obstbäume.

Obstbäume sind, wie alle andre Pflanzen, verschiednen Zufällen und Krankheiten unterworfen, die sie an ihren verschiednen Theilen antasten, und worüber sie eingehen, wenn man ihnen nicht sorgfältig zuvorkommt, oder zu rechter Zeit abhilft. Die Hauptursachen davon sind ein gar zu starker Wuchs ins Holz, gar zu große Dürf-

Dürstigkeit, unbedachtsames Beschneiden, Brand, Raupen, und anderes Gewürme. Daß es nöthig sey, sie besonders, so lange sie noch jung sind, rein von Unkraute zu halten, davon ist bereits, als von einem wesentlichen Stücke in der Feldwirthschaft so oft, und mit solchem Nachdrucke gesprochen worden, daß es überflüßig seyn würde, wenn ich hier umständlich davon reden wollte.

Es sind bereits die Mittel angezeigt worden, wie man durch gehöriges Schneiden einem Baume den gar zu starken Trieb verwehren soll, da er, anstatt Früchte zu tragen, gar zu stark ins Holz wächst. Hier will ich noch dieses anmerken, daß man in dieser Absicht gar oft mit gutem Erfolge ein Loch durch den Stamm des Baumes gebohrt hat. Andere machen eben zu solchem Endzwecke eine Spalte in die Wurzeln, und stecken einen Keil oder Stein hinein. Von beyden redet Herr Worlidge, c) daß es ohne Zweifel hilft, daß der Saft nicht gar zu überflüßig in die Höhe steigt.

Wer gräbt, ackert, oder sonst die Erde um die Wurzeln der Obstbäume aufrührt und auflockert, wenn er sich nur dabey in Acht nimmt, daß er die Wurzeln nicht zerreißt, oder zu sehr stört, derselbe befördert die Fruchtbarkeit der Bäume gar sehr, und kann dergleichen Arbeit nicht oft genug wiederholen. Nach diesem Grundsatze, welcher unter die vornehmsten in der neuen Wirthschaft gehört, waren die besten Landwirthe unter den alten Römern so große Liebhaber von der sogenannten Ablaqueation, und haben sie besonders zum Weine nachdrücklich angerathen, wie davon an seinem Orte mehr gemeldet werden soll. Sie machten, nemlich gerade vor Anfang des Winters, die Wurzeln bloß, und ließen sie den Winter hindurch an der Luft liegen. Die Erde um sie herum war zu Aufnahme des Regens in Gestalt eines Beckens eingerichtet. In Engelland hat man dieses mit glücklichem

c) Systema Agriculturae. C. 7. §. 11.

chem Fortgange an Bäumen versucht, die nicht gut wuchsen und trugen. Man hat daselbst gefunden, daß der Anfang des Wintermonats die beste Zeit zu Aufdeckung der Wurzeln sey. Wenn der Frühling herbeykommt, so wird die Erde wiederum in das Loch hinein geworfen. Alsdenn ist sie den Winter hindurch mürbe gemacht und verbessert worden. Sie muß aber auch mit Düngungen oder andern Sachen, die der Beschaffenheit des Baums und des Bodens gemäß sind, vermischt werden.

Man muß es hauptsächlich, wo nicht ganz und gar, dem Mangel der gehörigen Bestellung um die Wurzeln der Bäume zuschreiben, daß wir so viele von ihnen zu ihrem großen Nachtheile, wenn sie besonders anfangen alt zu werden, mit Mooße überzogen sehen. Mooß ist ein vollkommnes Gewächs, dessen Wurzeln, wenn es auf Bäumen wächst, durch die Rinde dringen, und das seine Nahrung von jenem anfänglich weichen, schleimichten Wesen unter der Rinde hernimmt, woraus nachgehends Holz wird. Solchergestalt wird an denselben Orten das Wachsthum des Baums gehindert, so daß er eine ungleiche Stärke bekommt, und allem Vermuthen nach mögen wohl gar die Säfte dadurch verderbt werden. Ob es wirklich also sey, oder ob der Mooßsaamen nur an kranken Bäumen Wurzel fasse, davon hat man noch keine völlige Gewißheit. Dem Ansehen nach ist das letztere am wahrscheinlichsten. Denn an gesunden Bäumen ist die Rinde so fest, und immer so glatt, daß sie dem Saamen keinen Aufenthalt verstattet. Indessen mag es damit seyn, wie es wolle, so muß der Hauswirth, wo sich Mooß an einem Baume angesetzt hat, denselben wegzubringen trachten. Zu dem Ende ist es nöthig, wenn er im Winter die Bäume beschneidet, oder sonst die erforderliche Arbeit daran verrichtet, daß er alle Spuren des Mooßes sorgfältig auch sogar von solchen Bäumen abschabt und abreibt, die schon so weit eingegangen sind,

daß man um ihrer selbst willen sich weiter keine Mühe geben darf, damit nicht der Saamen davon auf andre Bäume fällt. Denn er ist so besonders klein, daß ihn das geringste Lüftchen überall herum führt. Aus eben dem Grunde muß aller abgeschabte Mooß, nach dem Rathe des Herrn Millers, auf die Seite geschafft, oder verbrannt werden, damit nichts von dem Saamen übrig bleibt. Eben dieser giebt auch die richtige Anweisung, daß man den Erdboden um die Wurzeln herum tüchtig und fleißig aufgraben soll; weil dadurch nicht nur der Wuchs des Moośes am allernachdrücklichsten verhütet, sondern auch außer diesem kein Mittel vorhanden ist, wodurch man, nächst der Abnehmung mancher Aeste, damit die übrigen desto munterer wachsen, es hindern kann, daß er nicht wieder kommt. d) Eine rechte starke Sprüße schafft, vermöge der Heftigkeit, womit sie das Wasser heraus stößt, einen großen Theil des Mooßes von den obern Theilen eines hohen Baumes weg. Was noch liegen bleibt, läßt sich, da es einmal eingeweicht ist, desto leichter abschaben und wegwischen. Ist das Werkzeug, womit man schabt, krumgebogen, so giebt es sich desto besser um die Aeste herum. Ist es von hartem Holze, so thut es an der Rinde des Baums nicht so vielen Schaden, als wenn es von Eisen ist. Der dazu gebrauchte Wischlappen wird von grober Leinwand oder Tuche gemacht. Wo der Mooß nicht sogar sehr überhand genommen hat, da kann man ihn nach einem Regengusse abschaben oder reiben. Denn ein sorgfältiger Landwirth leidet ihn gar nicht, er sey so wenig, als er wolle. — Herr Mortimer sagt, e) er kenne jemanden, der einen Apfelbaum hatte, der überaus sehr mit Mooße überzogen war; diesen habe er damit gesund gemacht, daß er um

d) Gardener's Dict. Art. *Muscus.*

e) Art of Husbandry Vol. II. p. 315.

um ihn herum einen Saustall gebauet, und Schweine darinnen gemästet habe.

Daß der Schweinsmist zur Düngung der Obstbäume sehr dienlich sey, erweiset eben dieser Schriftsteller durch das Beyspiel eines Herrn, der in der Nähe bey Hereford wohnte. f) Dieser stallte etliche Schweine um ein paar alte Apfelbäume herum ein, welche seiner Meynung nach gar nichts mehr trugen. Im folgenden Jahre hatte er von manchem solchen alten Baume dreyßig Scheffel Aepfel. Daher kommt er auf die Gedanken, wenn man einen bewegsamen Stall aus Horden machte, und nach Beschaffenheit der Umstände von einem Baume zum andern fortrückte, so würde dieses allen Gattungen von Obstbäumen gute Dienste thun, und dieselben nicht nur tragbar machen, sondern auch von Mooße, Krebse, und andern Krankheiten befreyen. Sonderlich erhält man dadurch den Harn der Thiere, der seiner Meynung nach für die Bäume besser, als der Mist ist, weil er besser an die Wurzeln hinandringt, und vielleicht den obengemeldeten übeln Zufällen am nachdrücklichsten abhilft.

Daß Harn für Obstbäume, und andre Gewächse eine sehr gute Düngung sey, und in gehörigem Maaße an dem Stamme und den Aesten des Baumes mit gutem Erfolge zu Abwendung des Mooßes, des Krebses, und der Würmer gebraucht werden können, wird durch die Herren Hartlib, Hugh Plat, D. Plot, und andere bestätiget. Er schickt sich dazu am besten, wenn er so alt worden ist, daß er seine hitzigen Theilgen verloren hat. Eben aus dieser Ursache darf kein Mist eher an die Obstbäume gelegt werden, als bis er ganz verfault ist, und seine Hitze völlig verloren hat. Im Märzmonate ist es am besten, die kranken Bäume mit Harne zu waschen, und in diesem Monate kann man dieses zum wenigsten zwey bis dreymal wiederholen.

f) Ibid. p. 319.

Der Krebs an den Obstbäumen rührt meistentheils von der Nässe her, die in die Spalte, wo der Baum gepfropft, oder sonst ein Schnitt geschehen, und nicht in Obacht genommen ist, eindringt; zuweilen kommt er auch daher, daß der Erdboden, und die Beschaffenheit des Baums sich nicht zusammen schicken.

Ist diese Krankheit bloß auf der Oberfläche, und etwan von einem Risse entstanden, welchen die Rinde bekommen hat, so kann man den Schaden dadurch wieder gut machen, daß man den schadhaften Theil mit einem scharfen Messer ausschneidet, und Kuhmist mit Erde vermengt darauf legt, und mit einem Wische von Heu, der ebenfalls mit Kuhmiste bestrichen ist, verbindet. Es muß dieses geschehen, ehe der Saft in die Höhe steigt. Ausserdem löst sich die Rinde ab, und verdorrt viel weiter, als der Riß reicht, zu großem Nachtheile des Baums, wenn besonders der Stamm selbst angefressen ist. g) Bey einem schadhaften Aste ist der beste Rath, man schneidet ihn ganz weg, wenn man die geringste Gefahr besorgt. Sollte aber der Krebs im Baume selbst entstanden seyn, oder sich aus dem Stamme in die Aeste, oder von den Aesten in den Baum ausgebreitet haben, so daß, wenn man ihn noch so tief ausschneidet, immer noch ein Fleck, wie man bisweilen durch den ganzen Stengel des schadhaften Getreydes durchgehen sieht, zurück bleibet, so ist es am rathsamsten, man wirft den Baum ins Feuer, und setzt dafür einen andern. Herr Nourse steht zwar in den Gedanken, h) wenn der Krebs nicht gar zu weit um sich gegriffen hat, so könne der Baum oder Stamm, in wieferne er etwan von der Apfelgattung ist, vielleicht dadurch gerettet werden, wenn man ihn noch einmal mit solchen Gattungen von Aepfeln pfropft,

g) Nourse's Discourse of the Benefits and Improvements of Husbandry. p. 138.

h) Ebendas. S. 139.

pfropft, die nicht leicht den Krebs bekommen. Ob indessen seine Beobachtungen in diesem Falle auch recht richtig gewesen sind, getraue ich mir nicht zuverläßig auszumachen. Inmittelst ist es gleichwohl nicht unrecht, in allen solchen Fällen, wo nicht alle Hoffnung verloren ist, eine Veränderung mit den Früchten zu versuchen. Er versichert aus eigner Erfahrung, i) ein gewisser Apfel, welchen wir den Woodcock, oder die Waldschnepfe nennen, bekomme gar nicht den Krebs oder den Brand. Woferne es damit seine Richtigkeit hat, so ist er um so viel mehr werth, daß man ihn pflanzt, da er stark trägt, und ein vortrefflicher Saft daraus wird. Das verdrüßlichste, sowohl hier, als bey den angestellten Versuchen, den Erdboden und die Früchte einander gemäß einzurichten, ist dieses, daß ihnen beyderseits entweder solche allgemeine Benennungen und Beschreibungen beygelegt werden, wodurch der Hauswirth, wenn er wirklich Hand anlegt, in eine Unschlüßigkeit gesetzt wird, oder man giebt ihnen Namen, die weiter nirgends, als an solchen Orten bekannt sind, wo sie gebraucht werden. D. Cullen würde der Welt einen wichtigen Dienst erweisen, wenn er in seinem Vorhaben glücklich seyn sollte, womit er sich, wie ich sichere Nachricht habe, gegenwärtig beschäfftiget. Er will nemlich durch eine genaue Auflösung, welche niemand so genau, als er, zu bewerkstelligen im Stande ist, mit Gewißheit ausmachen, aus was für Theilchen jede Gattung von dem verschiednen Erdboden bestehe, und in was für einem Verhältnisse sie sich gegen einander befinden. Es müssen aber freylich in einer solchen Schrift alle Kunstwörter wegbleiben, deren sich die Gelehrten gar zu gern bedienen, und wodurch gemeine Leute nur in ihren Gedanken ungewiß gemacht werden. Sollte dergleichen Schrift zum Vorscheine kommen, wie wir uns dazu Hoffnung

i) Ebendas.

nung machen, so würde sie dadurch einem wichtigen Theile in der Landwirthschaft Licht ertheilen, und Leuten, welche Zeit haben, sich auf solche Bemühungen zu legen, zu allerhand nützlichem Zeitvertreibe Stoff genug an die Hand geben. Die Unternehmung ist, wenn sie nach allen ihren verschiedenen Fächern betrachtet wird, in der That sehr wichtig. Sie bringt also diesem geschickten Naturforscher und erfahrnen Scheidekünstler Ehre, da ihn seine Liebe zu dem menschlichen Geschlechte, und die Begierde, desselben Wohlfahrt zu befördern, dazu veranlasset hat.

Herr **Worlidge** versichert uns, k) er habe selbst einen sehr heftig vom Krebse angefreßnen Baum dadurch wieder hergestellt, daß er so viel angefreßne Aeste, als ihm möglich war, abschnitte, die Wurzeln den ganzen Winter hindurch bloß liegen ließ, und unter die ausgegrabne Erde im Frühlinge eine große Menge nicht gar zu neuen Schweinsmist mengte, womit er das gemachte Loch zufüllte. Hilft dieses nicht, so giebt er den Rath, man soll den Baum, als einen solchen, der gar nicht wieder hergestellt werden kann, ausgraben.

Wenn die Rinde einen Baum gar zu fest einschließt, daß er deswegen nicht gut wachsen will, so darf man nur die Rinde am Stamme herunter im April- oder Maymonate mit einem Messer aufschneiden. l)

In manchen Bäumen stecken zwischen der Rinde und dem Holze kleine Würmer, welche darinnen brüten, und machen, daß die Rinde schwillt. Diese bringt Herr **Worlidge** damit weg, daß er einen Theil von der Rinde wegschneidet, und den Baum mit Sudel und Kuhmist wäscht. m)

Man

k) Systema Agriculturae. C. 7. §. 11.
l) ID. Ibid.
m) Ib.

Man schreibt dem Wetter öfters den Brand zu, welchen der Hauswirth selbst durch seine Vernachläßigung veranlasset. Er darf nur sich recht Mühe geben, daß er alle Spuren und Nester von den Raupen des vergangnen Jahres wegschafft: Alsdenn wird man den Winden keine Schuld beylegen, sondern aus der Erfahrung finden, daß sie in der Welt dasjenige Gute stiften, wozu sie der wohlthätige Werkmeister der Natur bestimmt hat. Sie befördern nur dieses, daß die, von dem vorhergehenden Jahre zurückgebliebenen Eyer lebendig werden. Man muß daher den möglichsten Fleiß anwenden, die Bäume von allen Raupen, sobald sie sich sehen lassen, zu reinigen, und die Eyer zu vertilgen. Denn alles solches Ungeziefer vermehrt sich erstaunend schnell, wie wir an dem Wurme gesehen haben, der in dem Ländchen Angoumois so große Verwüstung anrichtet. n) Im Anfange macht es viele Arbeit; doch diese nimmt alle Jahre unter den Händen eines sorgsamen Hauswirths ab, indem er alles Gewebe oder Nester, sobald er sie gewahr wird, abnimmt, diese Nester mit den darinnen befindlichen Eyern verbrennt, und an den Bäumen die Flecke mit einer starken Lauge abwäscht, und mit einem derben Hader abreibt, wie wir bereits angewiesen haben. o) Denn wenn man auch nach der gewöhnlichen Art Stroh oder Schwefel darunter verbrennt, so wird doch damit so viel nicht ausgerichtet.

Wenn die Raupen ihre Eyer auf die Blätter der Bäume legen, wie sie dieses in großer Menge thun, so fressen sie sich in die äußerliche Haut des Blattes hinein. Alsdenn legen sie ihre Eyer darunter, welche von dieser Zeit an von dem Safte, der zur Beförderung des Wachsthums der Pflanze seinen Umlauf haben sollte, genähret werden.

n) S. B. III. S. 50.
o) Ebendas. S. 102.

werden. Demnach richten sie doppeltes Unheil an. Der Herr von Reaumur hat diesen wichtigen Gegenstand so vortrefflich abgehandelt, daß es mir leid thut, daß die Schranken dieser Schrift mir weiter nichts erlauben, als den Leser zu seinen richtigen und vollständigen Nachrichten von den Insekten zu verweisen.

Herr Bradley erzählt p) ein gar vortreffliches Mittel wider die Schnecken, Raupen, und alle andere kriechenden Ungezieser, das er von einem Herrn in Hertfordshire gelernt hat. Er hat wahrgenommen, daß Tabacksasche, Ruß, Sägespäne, Gerste, Spreu und dergleichen, um die Stämme der Gewächse herum gelegt, nur eine gar kurze Zeit hilft, immaßen es der erste Platzregen wieder wegspült. Wird Theer daran geschmiert, so trocknet ihn die Sonne in etlichen warmen Tagen wieder ab. Er giebt also den Rath, man soll den Baum zwey bis dreymal mit einem pferdehärnen Stricke umwinden. Denn dieser ist so voll spitziger stachlichter Haare, daß keines von solchen langsamkriechenden Thieren darüber wegkommen kann, ohne sich tödtlich zu verwunden. Wenn demnach der Stamm unten also verwahret ist, so kann die Krone oben von ihnen keinen Schaden leiden, wenn es hochstämmichte Bäume sind. Hingegen erfordert die Beschützung eines Baumes an einer Mauer schon mehr Mühe. Erstlich muß man dem Ungeziefer den Weg hinan verwehren. Hernach muß auch ein solches Seil dicht an die Mauer befestiget, und damit alle Aeste des Baumes gefaßt werden; dabey muß aber Platz genug bleiben, daß man alle Sommerschößlinge innerhalb des Bezirks von dem Haarseile annageln kann. Diese Einrichtung ist leicht zu bewerkstelligen, indem man es, so weit als der Baum reicht, ein paar mal hin und wieder wendet, damit

p) Gentleman's and Gardener's Kalendar. Art. *April.*

mit man es so breit machen könne, als die Umstände erfordern. Ein einziges Seil dauert etliche Jahre — Wo die Obstbäume an Spalieren stehen, daselbst darf man diese häärnen Stricke nur um die Stämme der Bäume nahe an den Wurzeln, und unten an jedweden Pfahl wickeln. Diese Arbeit muß im Winter geschehen, wenn die Schnecken in ihren engen Behausungen liegen. — Man kann eben dieses Mittel auch zur Beschützung aller Gattungen von Gartengewächsen brauchen, indem man den Rand der Beete, worauf sie stehen, mit Haarseilen umzieht. Stricke von den kürzesten Haaren sind dazu die besten. Denn sie haben die meisten Spitzen, und sind daher am vollständigsten wider alle Anfälle solcher schädlichen Gewürme gewaffnet.

Oftmals entsteht ein sehr schädlicher Brand im Frühlinge von kalten Winden und Frösten. Wenn diese besonders jähling kommen, und das Wetter zuvor ein wenig warm gewesen ist, so hindern sie den Umlauf in den zarten Knospen, und machen sie solchergestalt zu Schanden. Einiger maßen kann man Bäume an den Mauern dagegen verwahren, wenn Strohdecken, Tücher, Schirme, und dergl. vorgehangen oder vorgesetzt werden. Dieses ist bis itzt das einzige Mittel, wovon jemand etwas weiß, und ich sehe nicht, wie es bey andern Bäumen, die an keiner Mauer liegen, gebraucht werden könne. So lange dergleichen Decken an die Mauer also befestiget werden, daß der Wind sie nicht aufheben kann, geben sie die Nacht hindurch guten Schutz. Wenn es den Tag über gut Wetter ist, kann und muß man sie wegnehmen, damit die jungen Schößlinge und Blätter die freye Luft vertragen lernen, wenn sie nach der Zeit darinnen stehen müssen. Sie würden zu weich dazu seyn, wenn man sie lange Zeit also zugedeckt stehen ließe. Solche Decken darf man nur oben an der Mauer fest machen, und mit Walzen einrichten, damit man sie aufziehen und nieder-

niederlassen kann; so kann man ohne sonderliche Mühe damit hanthieren.

Es dienen dergleichen Schirme auch noch zu Beförderung eines Endzwecks, der von dem vorigen ganz unterschieden ist. Es wird damit gehindert, daß die Früchte von der guten Gattung nicht zu zeitig blühen, indem man die Bäume des Tages damit zudeckt, da die Sonne vielleicht die Knospen gar zu früh im Jahre heraus locken möchte, und in der Nacht die Schirme wegnimmt, damit der in die Höhe steigende Saft gehemmet wird. Auf solche Weise kann man es einigermaßen verwehren, daß sie nicht gar zu bald blühen. Und eben dieses ist eine Sache, wofür man sich sehr zu fürchten hat.

Es ist noch ein außerordentlich schädlicher Brand, der immer der heiße, oder Feuerbrand heißt. Herr Miller redet von der Ursache desselben q) so sehr tiefsinnig, daß ich ihn, wie ich aufrichtig bekenne, gar nicht verstehe. Nur dieses will ich mit ihm anmerken, daß er sich sehr spät im Frühlinge, und sogar im Maymonate manchmal einstellt. Oft hat er Früchte, Blätter, und Aeste, ja gar ganze Bäume, in großen Baumgärten und freyen bepflanzten Orten, sowohl als in Küchengärten und an Wänden in wenig Stunden umgebracht. Es hat sich auch bis itzt noch kein Mittel darwider finden lassen — Columella erzählt uns zwar, es habe sein Vetter, ein sehr fleißiger Hauswirth in Bätica, die Gewohnheit gehabt, seine Weinstöcke im Anfange der Hundstage mit Strohdecken zu verwahren. Denn in dieser Jahreszeit sey die Gegend mit einem schneidenden Ostwinde geplagt gewesen, welcher gleich einem Feuerdampfe die Trauben verbrannt hätte, wenn sie unbedeckt gestanden hätten. Allein es dürfte wohl nicht möglich seyn, dergleichen Beschützung an langen und großen hochstämmichten Bäumen,

die

q) Gardener's Dict. Art. *Blights.*

die in einiger Entfernung von einander stehen, in dieser Absicht zu gebrauchen.

Wenn es gerade zur Blüthzeit nicht regnet, so fallen oftmals die Blüthen ab, weil es ihnen, besonders in trocknem Boden an Nahrung fehlt. In Absicht auf diesen Umstand sagt Herr Mortimer r), er habe von etlichen Leuten in Essex sagen hören, daß sie auf trocknem Boden Baumgärten gehabt, und darinnen bloß dadurch sehr viele Früchte erbauet, daß sie zu solcher Zeit ihre Bäume begossen hätten; bey ihren Nachbarn hingegen wäre überall nichts gewachsen. Es habe ferner ein Herr einen Baumgarten auf einem schräg liegenden Boden gehabt, den er nach seinem Belieben wässern konnte, und es habe ihm niemals an einer reichlichen Obsterndte gefehlt. In dergleichen trockner Witterung ist es gleichfalls rathsam, die Bäume oben mit einer Handsprütze zu befeuchten. Dieses erfrischt nicht allein die Blätter und Blüthen, sondern spielt auch die Eyer von dem Ungeziefer ab, welche gemeiniglich in dergleichen Wetter in großer Menge darauf gelegt werden.

Der Herr Hugh Plat sagt, wenn man es hindern wolle, daß Kaninichen, Hasen, Wild, u. s. w. die Rinde nicht abbeißen, so dürfe man nur neuen Kuhmist und Sudel unter einander mengen, und damit die Bäume an den Stämmen in zween, oder drey Monaten einmal vermittelst eines Haders abreiben. Eben in dieser Absicht schlägt Herr Evelyn s) Menschenkoth mit etwas Wasser, oder Harne vermischt, und obenhin die Bäume damit bestrichen, vor. Doch dieses muß jedesmal nach einem starken Regen wiederholt werden. Etwas reinlicher ist es für denjenigen, der diese Arbeit verrichten soll, und die Kaninichen, sowohl als andre Thiere können es gar

r) Art of Husbandry Vol. II. p. 313.
s) Discourse of Forest-Trees C. 27.

gar nicht vertragen, wenn man die Bäume mit der Beitze, worinnen die Gerber ihre Häute zugerichtet haben, besprengt, oder begießt. Man darf auch die Bäume nur so weit, als diese Thiere reichen können, mit Heu, oder Stroh umwickeln.

Wider die Ameisen, und andere kleine Gewürme, welche öfters an den Bäumen großes Unheil anrichten, geben die Schriftsteller von den *Maisons Rustiques* t) den Rath, man soll ein kleines Häufgen Stroh, oder sonst leichten Abraum den Winter über unten um die Bäume herum legen, und beyzeiten im Frühlinge wegnehmen und verbrennen. Hierdurch vertilge man eine entsetzliche Menge von solchem Gewürme, welches in der strengen Witterung sich darinnen verstecke.

Düngung, sie sey, von welcher Gattung sie wolle, darf niemals zu nahe an den Stamm, sondern allezeit in gewisser Entfernung, welche der Ausbreitung der Wurzeln gemäß ist, gelegt werden, wobey man auch auf das Alter des Baumes, und wie lange er gestanden hat, sehen muß.

Wenn ein Baumgarten, oder sonst ein Ort, wo Bäume stehen, so alt worden ist, und es so schlecht darinnen aussieht, daß er nicht werth ist, daß man ihn länger stehen läßt (wiewohl es lange Zeit hat, ehe es so weit kommt, wenn man anders die gehörige Mühe daran wendet) so ist es am besten, junge Bäume zwischen die alten zu setzen. Es muß nur der Erdboden vorher nach der bereits gegebenen Anweisung gut vorbereitet werden. Denn sie halten sich nicht gut, wenn man sie gleich auf den Fleck einsetzt, wo kurz zuvor alte Bäume gestanden haben.

Fünfter

t) T. II. P. 3. L. 6. C. 1.

Fünfter Abschnitt.

Von dem Weinbau.

Es ist fast nicht zu zweifeln, daß die Römer, welche in Engelland den Ackerbau zur Vollkommenheit gebracht haben, auch zu gleicher Zeit den Weinbau daselbst eingeführt haben werden, da dieser seit langer Zeit in Italien ein Gegenstand von ihrer größten Aufmerksamkeit gewesen war, und sie ihn nach dem Zeugnisse ihrer Schriftsteller von der Feldwirthschaft in die andern mitternächtlichen Provinzen ihres Reichs ausgebreitet hatten. Sie hatten diese Insel im Besitze, bis die christliche Religion daselbst festen Fuß faßte, und geistliche Gesellschaften errichtet wurden. Diese ließen sich die Annehmlichkeit der Früchte, und den Zeitvertreib, der für solche, von der Welt abgesonderte Leute, daher entstund, verleiten, daß sie sich des Weinbaues annahmen. Dieser blieb allem Vermuthen nach, so lange dieses Königreich noch nicht in gehöriger Verfassung war, eine sehr lange Zeit bloß in ihren Händen. Die Neigung zum Kriege, welche dieser Nation seit der Eroberung von der Normandie so gar besonders eigen war, machte, daß die Bestellung der gemeinen Wirthschaft in den Händen des allergeringsten Pöbels blieb. Dieser war, solange die Lehnsherrschaft währte, nicht viel besser, als die Sklaven; daher hatte er allem Vermuthen nach gar eine geringe Macht, und noch weniger Lust, es mit dem Weinbau zu versuchen, immaßen derselbe nothwendiger Weise im Anfange große Kosten verursacht, und der daher zu erwartende Vortheil ziemlich weit aussehend ist. Daher behielten die Klöster immer noch den Weinbau, als eine Sache, die viel Geld kostete, für sich. Da der König Heinrich der Achte sie abschaffte,

abschaffte, so kam der Weinbau nebst ihnen zugleich in Abfall. Er erholte sich auch nicht eher wieder, als bis die Gärtnerey auf einen bessern Fuß gesetzt wurde. Auch damals achtete man den Weinstock bloß als ein Gewächse, welches das Vergnügen in Obstgärten zu vergrößern diente. Aus diesen Umständen erhellet, warum den Abteyen und Klöstern in diesem Königreiche zu ihren Weinbergen so viel Land eingeräumt worden sey, als man in den alten Urkunden findet.

Hier möchte mancher wohl die Frage aufwerfen, ob man es wohl mit den Weinbergen in Engelland so zur Vollkommenheit bringen könne, daß sie daselbst die dazu erforderlichen Unkosten wieder einbringen, wo der Erdboden, und die Himmelsgegend zu dem Ackerbau, und zu der Viehzucht so sehr beförderlich sind. Es verschaffen dieselben nicht allein für uns selbst Nahrung und Kleider im Ueberflusse, sondern auch die alleransehnlichsten Stücke zu unserer Handlung mit andern Völkern, welches von dem Weinbau niemand sich jemals versprechen darf.

Indessen mag es in Engelland selbst mit den Weinbergen stehen, wie es wolle, so muß es doch in den Englischen Pflanzstädten weit damit gebracht werden können. Diesen zum Besten will ich also meine Nachricht von der Abwartung des Weins so allgemein, als möglich einrichten, damit sie den verschiednen Himmelsgegenden in Nordamerika desto nutzbarer werden möge.

Columella fragt seinen Freund, Publius Sylvius, „wer vor ihm so vollständig, und so richtig von dem Weine geschrieben habe?“ Und wir mögen mit eben dem Rechte fragen, wer es seit dieser Zeit ihm zuvor gethan habe? Ich werde ihn demnach mir bey der Abhandlung von diesem Gewächse zum Führer erwählen. Seine vortreflichen Anweisungen will ich mit den hauptsächlichsten Zusätzen der Neuern verbinden, desgleichen auch anzeigen, worinnen, und warum Herr Miller mit ihm nicht

einerley Meynung ist. Hieraus wird ein verständiger Hauswirth eine hinlängliche Anleitung nehmen, wie er mit seinen Weinstöcken umgehen müsse.

Erster Absatz.

Wie die Lage und der Erdboden zu einem Weinberge oder Weingarten beschaffen seyn müssen.

Der Wein wird, wie Columella sagt a), mit gutem Grunde allen übrigen Gewächsen nicht nur wegen seiner süßen Früchte, sondern auch deswegen vorgezogen, weil er fast in einer jeden Gegend der Welt, nur die eißkalten und hitzigen Erdstriche ausgenommen, die daran gewendete Mühe reichlich und leicht bezahlt. Er wächst eben so gut auf der Ebene, als auf Hügeln, und kommt im festen Boden eben so gut, als in lockerm fort. Das Erdreich mag mager oder fett, trocken, oder feucht seyn, so geht es damit gut. Er allein dauert am besten Hitze, Kälte oder stürmisches Wetter aus.

Indessen ist dieses gleichwohl ein wichtiger Umstand, daß der Wein der Landesart gemäß eingerichtet werde. Denn theils ist die Bestellung nicht in jedwedem Erdboden, und Himmelsgegend einerley, theils sind auch nicht alle Weine von einerley Gattung. Niemand kann leicht sagen, welche die beste sey, da uns die Erfahrung lehret, daß jedes Land eine Gattung hat, die ihm mehr oder weniger gemäß ist. Indessen wird ein kluger Hauswirth gar leicht einsehen, daß Wein, welcher ohne seine Verletzung Nebel und Reif verträgt, auf das ebene Land, und ein anderer, der Trockenheit und Wind vertragen kann, auf Hügel sich am besten schicke. Einen Weinstock mit

a) De re rustica. L. III. C. 1.

mit schwachen Reben, der eben nicht in Menge Früchte trägt, wird er in guten, fruchtbaren Boden, einen andern der starken Trieb, und vieles Laub hat, in festes Erdreich, und den, welcher wenig Reben treibt, in lockre Erde setzen. Er wird wahrnehmen, daß es nicht rathsam sey, Wein, der milde und große Trauben trägt, an einen feuchten Ort, und einen andern von entgegen gesetzter Beschaffenheit an einen trocknen zu setzen.

Desgleichen erkennt ein guter Hauswirth ganz wohl, daß die Beschaffenheit der Himmelsgegend von großer Wichtigkeit, ob es nemlich warm oder kalt, naß oder trocken, windicht oder stille, helle oder wölkicht an einem Orte sey. Zweyerley Gattungen von Wein schicken sich in eine kalte und wölkichte Lage, nemlich entweder eine frühzeitige, deren Früchte vor dem Winter reif werden, oder eine Gattung mit derben und harten Trauben, welche mitten in Nebeln reif, und nachgehends durch Kälte und Reif, gleichwie andere durch Wärme reif werden. Wo es Wind und Stürme setzt, daselbst müssen die Weinstöcke tiefe Wurzeln fassen, und harte Trauben haben. Wo aber warme Lage ist, da können sie schon von zärterer und fruchtbarerer Gattung seyn. Stöcke, woran die Trauben von dem Regen, und von lang anhaltendem Thau verfaulen, müssen an trocknen Orten, und andere, denen die Dürre schadet, an feuchten Orten stehen. Will man ja Weinstöcke an Flecken pflanzen, wo es gern schloßet, so müßten es Stöcke mit großen und dicken Blättern seyn, damit sie den Früchten zum Schutze dienen. Wo der Himmel ordentlicher Weise schön und heiter ist, da kommen alle Weinstöcke fort. Besonders lassen sich diese mit Nutzen pflanzen, deren Trauben schnell abfallen.

Wenn wir unter dem Erdboden, der Lage des Ortes, und der Beschaffenheit des Wetters auslesen können, was wir wollen, so verdient derjenige Boden den Vorzug, der

weder

weder zu fest, noch zu trocken, doch mehr zu dem letztern geneigt, weder dürftig noch zu fett, doch lieber allezeit mehr fruchtbar ist. Die Lage darf weder flach, noch steil, doch aber gemächlich bergan seyn. Es darf daselbst weder zu naß, noch zu trocken, übrigens doch mit Thau auf eine mäßige Art feucht seyn. Es dürfen sich weder in der Oberfläche, noch tiefer in der Erde Quellen finden lassen; bey diesem allen muß doch der Erdboden den Stöcken eine Feuchtigkeit mittheilen, die weder bitter, noch salzicht ist. Beydes verderbt den Geschmack des Weins, und giebt jeder Pflanze, die daselbst wächst, eine garstige, rauche Schale. Wie feucht das Erdreich sey, läßt sich abnehmen, wenn man von demselben etwas im Wasser auflöst. Wein will weder da, wo es friert, noch wo es brennend heiß ist, gerathen. Doch kömmt er in einer Gegend, wo es mehr warm als kalt ist, am besten fort. Regen thut ihm mehr Schaden, als trocknes Wetter, und er steht unter trockner Himmelsgegend besser, als wo es oft regnet. In sanftem und gelinden Lüftlein befindet er sich vortreflich, durch Stürme aber wird er sehr beschädiget.

Es ist eine durch die Länge der Zeit bestätigte Anmerkung, daß Boden, den man niemals mit Getrayde besäet, oder mit Bäumen bepflanzt hat, zu einem Weingarten am besten ist. Alle Schriftsteller sind hierinnen einstimmig, daß es am allerschlimmsten ist, wenn man einen alten Weingarten wieder aufs neue anbauen will. Denn der Erdboden ist von den alten Wurzeln der Weinstöcke durchzogen, wegen ihrer Fäulniß ungesund, und weil sie so lange darinnen gestanden haben, ausgesaugt. Holzland schickt sich dazu, weil die Wurzeln gemeiner Bäume und Sträucher noch eher ausgerottet werden können. Wo kein ungepflügtes Land vorhanden ist, nimmt man ein Getraydefeld, wo gar keine, oder nur sehr wenige Bäume gestanden haben.

Ob ein Stück Feld sich zu Weinstöcken schicke, läßt sich aus den Schößlingen solcher Sträucher urtheilen, die von Natur darauf wachsen. Wenn sie recht frisch wachsen, und nicht krüplicht, oder verbuttet aussehen, so steht der Wein daselbst gut. Unter allen Gattungen des Erdbodens ist schwarzer guter Erdboden zu Weinstöcken der beste. Man nimmt Steine, die durch die Witterung zerfallen, oder gleichsam verfaulen, schlägt sie entzwey, und legt sie an die Wurzeln der Weinstöcke. Diese erhalten sie feucht, und kühl, wodurch sie für dieselben überaus sehr nahrhaft sind. Aus eben dem Grunde findet Kieß, kleine Kiesel, und lockre Steine Beyfall, wenn anders gute Erde damit vermengt ist *). Befindet sich aber mageres Erdreich darunter, so taugen sie nichts. Kieselsteine sind auch gut für die Weinstöcke, wenn sie gehöriger maßen mit Erde bedeckt sind. Denn weil sie kalt sind, so halten sie die Feuchtigkeit an sich, und hindern, daß die Wurzeln in den Hundstagen nicht verbrennen. Felder unten an Bergen, auf welche die Erde von oben herab gespült wird, oder Thäler, welche durch Bodensatz aus den Flüßen erhöhet werden, wenn sie dieselben überschwemmen, sind zu Weingärten ganz vortreflich. Kreidichter Erdboden schickt sich zu dem Weine; Thon aber, und sogar auch solcher, welcher dem Mergel oder Töpferthone nahe kommt, taugt dazu so wenig, als gro-

ber

*) Dergleichen Erdboden findet man in vielen Weingärten von Frankreich, nach der Erzählung der Verfasser des Buchs *Maisons Rustiques* (T. II. P. 3. L. 6. c. 1.) welche in ihren Anweisungen von Bestellung des Weinstocks, die sie von dem Landsgebrauch in Orleans, Champagne, und Bourgogne, als den drey berühmtesten Ländern in Frankreich, in Ansehung des Weins, geben, was die Hauptsache anlangt, durchgängig mit dem Columella übereinstimmen. Den Wein von Bourdeaux achten die Franzosen nicht so sehr, als die Engelländer.

der magerer Sand. Auf Bergen und Anhöhen, und an den Seiten der Hügel fassen die Weinstöcke nicht gern feste Wurzel. Doch wächst daselbst Wein von dauerhaftem und vortreflichem Geschmacke. An feuchten und ebenen Orten wächst der Weinstock sehr stark; doch der Wein davon hat einen schwachen schalen Geschmack, und dauert nicht lang.

Als eine allgemeine Regel kann diese gelten, daß man in kalten Ländern die Weinberge gegen Mittag, und in warmen gegen Morgen anlegt; sie müßten denn in dieser Lage sehr den Stürmen ausgesetzt seyn, in welchem Falle es besser ist, wenn sie gegen Mitternacht zu stehen. In sehr heißen Ländern, dergleichen Aegypten ist, befinden sie sich am besten, wenn sie gegen Mitternacht angelegt sind.

Herr Miller sagt b), in Engelland sey zu Weingärten dieses der allerbeste Boden, der oben weg fruchtbares, gutes Erdreich hat, das aber nicht über anderthalben, oder zween Fuß tief liegt, und worunter sich Kieß, oder Kreide befindet, beyderley Erdboden ist zu Weinstöcken einer so gut, als der andre. Ist das Erdreich tief, und darunter Thon, oder derber Leimen, so schickt es sich gar nicht dazu. Denn der Weinstock wächst zwar sehr stark, und trägt eine große Menge Trauben. Allein in Engelland und andern dergleichen Gegenden ist die Sonne nicht warm genug, sie hinlänglich reif zu machen. Ist der Erdboden gar zu tief, so laufen die Wurzeln von den Weinstöcken so tief hinunter, daß sie von der Sonne und Luft nichts genießen. Daher wird der Saft in den Früchten nicht gut.

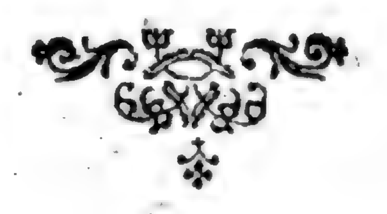
In Engelland müssen, nach Herr Millers Meynung, die Weingärten an der Mitternachtsseite eines Flußes, auf eine Anhöhe, die sich nach Mittag zu lenket, mit einem

b) Gardener's Dict. art. *Vitis*.

nem sehr gemächlichen Abhange, gepflanzet werden, damit die überflüßige Feuchtigkeit desto besser ablaufen kann. Geht aber der Erdboden zu gähling abwärts, so ist er dazu ganz und gar nicht dienlich. Hügel gegen Mitternacht sind sehr vortheilhaft, immaßen sie den Weingarten gegen die Kälte schützen, und die Wärme zurück geben. Die Gegend um Weingärten herum kann frey und hügelicht seyn, damit die Luft trocken erhalten wird. Der Weingarten muß gegen Morgen zu frey stehen, damit die Morgensonne hinein scheint, und die überflüßige Feuchtigkeit austrocknet.

D. Beal erzählt in der 116ten Numer der philosophischen Transactionen etliche Beyspiele von der Wärme, die von unterirrdischen Steinen, sonderlich von Kalkstein und etlichen Gattungen der Kieselsteine herrührt. Seine Meynung ist, wie ich schon vorher angemerkt habe, c) da ich eben diese Stelle weitläuftiger anführte, daß in Engelland viele Hügel und Felsen sehr nutzbar gemacht werden könnten. Denn es würde, wie er sagt, nicht eben eine sogar schwere Arbeit seyn, wenn man den dünnen und moosichten Raasen von den steilsten Anhöhen mit einer Schaufel an Orte herab werfen wollte, wo er eine Weile liegen könnte. Daselbst dürfte man ihn nur mit dem Grabscheite, und mit einer gewissen Düngerde zum Gebrauche in Küchen- und Weingärten gut machen.

c) S. 5. ff.



Zweyter Absatz.

Von der Vorbereitung des Erdbodens zu einem Weingarten.

Vor allen Dingen muß man alle Wurzeln von Bäumen oder Sträuchern, oder was sonst etwan im Graben hinderlich seyn, oder die umgegrabene Erde nachgehends durch seine Schwere, desgleichen durch das Hin- und Wiedergehen derer, die den Erdboden abräumen müssen, niederdrücken kann, rein wegschaffen. Es ist ein sehr wichtiger Umstand, daß die Erde so locker als möglich erhalten werde. Daher man auch sogar mit keinem Fuße darauf herum treten darf, damit die Erde an einem Orte so gut als an dem andern weich ist, und die jungen zarten Wurzeln leicht durchdringen, wohin sie nur fahren wollen. Anstatt ihnen durch ihre Verhärtung hinderlich zu seyn, muß sie dieselben vielmehr in ihren lockern nährenden Busen aufnehmen. In einer solchen Verfassung nimmt sie den Regen und andere Einflüsse aus der Luft desto bereitwilliger an, und vertheilt sie in gleichem Maaße überall hin zur Nahrung der jungen Gewächse.

Eine Ebene oder Thal muß drittehalben Fuß, und eine Anhöhe drey Fuß tief gegraben werden. Einen steilern Hügel gräbt man vier Fuß tief. Denn wenn die Erde von oben hinunter geworfen wird, so kann man sie nicht leicht tief genug wiederum heran werfen, woferne die Gräben nicht tiefer gemacht werden. Nächst diesem ist es, nach der Meynung des Columella, d) niemals gut, wenn ein Weinstock, auch in einem Thale, weniger als zween Fuß tief gesetzt wird. Denn es ist viel besser, man pflanzt ihn gar nicht, als wenn die Wurzeln der

d) L. VI. C. 13.

Oberfläche gar zu nahe liegen, und von der weiter unten liegenden Feuchtigkeit nichts genießen, woferne nicht etwan gleich oben eine Quelle befindlich ist. An einem solchen Orte muß freylich der Erdboden nicht über anderthalben Fuß tief gegraben werden.

Die Gräben müssen an einem Orte so tief als an dem andern, die Seiten senkrecht, und der Erdboden mit einer Schnure abgesteckt werden; diese rückt man nach und nach immer weiter fort, und zwar einmal so weit, als das andere, bis das Erdreich über und über gegraben ist. Wo der Erdboden fest zusammen hängt, so hat man großen Vortheil davon, wenn man kleine Steine, oder andern Schutt unten in die Gräben hinein wirft, damit das Wasser abgeführt wird, welches außerdem sich daselbst sammlet, und die zarten Wurzeln erstickt. Um dieses mit desto besserm Nachdrucke zu bewerkstelligen, werden die Gräben unten auf dem Boden gegen das Mittel ein wenig ausgehölt, damit das Wasser desto besser nach den Rinnen zu geleitet wird, die am Rande der Weingärten gemacht werden.

Zwingt jemanden die äußerste Noth, einen alten Weingarten wieder anzubauen, so werden alle Ueberreste von den alten Weinstöcken ausgerottet. Hernach muß der Erdboden mit altem, und in Ermangelung desselben, mit neuem Miste gedüngt, sorgfältig gegraben, alle noch übrigen Wurzeln heraus gesucht, zusammen geworfen, und verbrannt werden. Hernach belegt man die umgegrabne Erde mit altem Miste, aus welchem kein Unkraut heraus wächst, oder mit frischer Erde, die unter dickem Gebüsche hervorgesucht wird.

Herr Miller schlägt vor, man solle, anstatt die Erde, der Anweisung der Alten gemäß, umzugraben, sie lieber einen Sommer brach liegen, so tief, als es das Erdreich erlaubt, umackern, und Wurzeln, Unkraut,

und

und was sonst dem Wachsthume der Pflanzen hinderlich seyn kann, rein heraus lesen lassen.

Dritter Absatz.

Was für Reiser man zu Pflanzung der Weinstöcke wählen müsse.

Columella verlangt, man soll in der Wahl der Weinstöcke, von welchen die Reiser genommen werden, sehr behutsam seyn. Daher gefällt es ihm gar nicht, wenn man auf eine Gerathewohl fremde Pflanzen kauft, die aus einem Erdboden und Himmelsstriche kommen, der sich gar nicht mit demjenigen verträgt, in welchen man sie setzen will, und die vielleicht auch nicht von derjenigen Gattung sind, die man gern haben will. Ein Weinstock heißt nicht gleich deswegen fruchtbar, weil er viel Trauben hat. Es kann dieses von der Größe des Stammes, und von der großen Menge der Tragäste herrühren, an deren jedem nur eine einzelne Traube hängt. Es müssen an jedem Aste etliche Trauben seyn; aus jeder Knospe, die vom vorigen Jahre her geblieben ist, müssen Schößlinge mit Früchten heraus wachsen; die Reiser, welche aus dem Stamme des Weinstocks hervorkommen, müssen etliche Trauben haben; auch die Nebenzweige, das ist, solche, die aus den Zweigen des gegenwärtigen Jahres heraus wachsen, müssen Trauben tragen; also muß ein Weinstock beschaffen seyn, den man für fruchtbar halten kann, und von diesem kann man Reiser zum Verpflanzen hernehmen. Wer recht sorgfältig dabey verfahren will, derselbe zeichnet Weinstöcke, welche am fruchtbarsten gewesen sind, und die reifsten und gesündesten Weintrauben getragen haben, mit Ocker und Essig, damit der Regen das Zeichen nicht wieder wegspült. Es darf aber dieses nicht etwan nur ein Jahr geschehen, sondern

dern die Weinstöcke müssen drey bis vier Weinlesen hindurch untersucht werden, ob sie auch immerfort so fruchtbar bleiben. Darnach kann man sich erstlich darauf verlassen, daß die Fruchtbarkeit der guten Beschaffenheit des Stocks, und nicht der günstigen Witterung zuzuschreiben sey. Trauben, die etliche Jahre hinter einander, ohne zu verfaulen oder sonst Schaden zu leiden, zu ihrer völligen Reife gelangen, geben mehr und schmackhaftern Wein, als andre.

Nicht genug, daß der Stock, wovon diese Reiser genommen werden, fruchtbar ist. Auch die Zweige, wovon man sie nimmt, müssen die größte Fruchtbarkeit versprechen. Reiser von dem Stamme oder alten Holze des Weinstockes tragen selten Früchte, oder bringen fruchtbare Weinstöcke hervor. Was ganz oben auf dem Weinstocke steht, wird zum Verpflanzen für gar zu geil im Wuchse geachtet. Ohngeachtet viele Trauben daran seyn sollten, welche zur Fruchtbarkeit Hoffnung machen dürften, so muß man sich doch nicht darauf verlassen. Besser ist es, man nimmt aus dem Mittel des Weinstocks Reiser heraus, immaßen das Holz daran derber, als an jenen ist. Columella e) heißt dieses die Zeugungstheile des Weinstocks. Er sagt, theils der Vernunft, theils der Erfahrung zu Folge, erwähle er von diesem fruchtbaren Theile des Weinstocks Schößlinge, die bereits vollauf Früchte trügen, und folglich auch auf die künftige Zeit zur Fruchtbarkeit Hoffnung machten. Mit einzelnen Trauben ist er nicht zufrieden; hauptsächlich erwählt er solche, woran sich die meisten Trauben befinden. Hierzu setzt er noch, daß die Verabsäumung solcher Regeln Anlaß gegeben habe, daß viele Weingärten nicht sonderlich, andere ganz und gar nicht Früchte getragen haben, wenn man die Reiser zum Verpflanzen unrecht gewählt habe.

Manche

e) L. VI. C. 15.

Manche sind der Meynung, der ganze Schößling, wie er von dem Stamme weggenommen wird, sey tüchtig gepflanzt zu werden. Zu dem Ende schneiden sie ihn in Stücken zu fünf bis sechs Augen, und pflanzen jedes von diesen. Andere glauben mit mehrerm Rechte, es sey von dem Schößlinge nichts zu einer Pflanze tüchtig, als nur dasjenige Stück, welches dem Holze von dem vorigen Jahre am nächsten ist. Denn jeder Tragzweig hat unter dem 5ten oder 6ten Auge Früchte in Menge. Das übrige trägt entweder gar keine Früchte, oder treibt nur geschmeidige Ruthen. Die Alten, sagt Columella, f) behielten an dem Pflanzreise allemal etwas von dem alten Holze; allein die Erfahrung hat bewiesen, daß dieses unrecht ist. Denn alles, was von dem alten Holze daran bleibt, fault bald, wenn es feucht und mit Erde bedeckt wird, und bringt die nahe dabey befindlichen zarten Wurzeln um. Geschieht dieses, so verbuttet der ganze Weinstock, oder verdorrt. Demnach muß alles daran noch übrige alte Holz, wo der Schößling daran steht, herunter geschnitten werden, damit der Schößling mit seinem eignen kleinen Kopfe gepflanzt werden möge — Herr Miller ist hierbey in seiner Meynung von dem Columella unterschieden. Er will haben, die Reiser sollen von dem alten Weinstocke gerade unter dem Orte, wo sie hervor gewachsen sind, abgeschnitten, und ein Stück von dem zweyjährigen Holze an jedem gelassen werden, welches ganz glatt geschnitten werden müsse.

Man dürfte nur also gewählte Reiser allemal von den Weinstöcken nehmen, so oft sie beschnitten werden, und verschiedne Weingärten davon mit gehöriger Sorgfalt pflanzen; so würden daraus Weingärten werden, worinnen man den schönsten Wein in großer Menge erbauen könnte. Wir haben auch nicht Ursache über

f) L. VI. C. 17.

diesen Verzug verdrüßlich zu werden. Denn wenn wir einmal von der Fruchtbarkeit eines Weinstocks versichert sind, so kann er durch Pfropfen vermehrt werden. Hiervon können sie, sagt Columella, mein lieber Publius Sylvius ein Zeuge seyn. Denn von einem einzigen Weinstocke auf ihrem Grunde und Boden pfropfte ich die Stöcke von einem Weingarten, der zwey jugera ausmachte, in zwey Jahren. Wie sehr kann nun also der Weinstock von diesen zwey jugeribus vermehrt werden, da man siehet, daß diese alle durch einen einzigen Stock bepflanzt worden sind?

Vierter Absatz.

Von einer Pflanzschule, Weinstöcke zu ziehen.

Es giebt zweyerley Wege, Weingärten zu pflanzen, entweder mit Reisern, oder mit Stöcken, die bereits Wurzel haben. Die leztern heißen im Englischen Quicksets, oder lebendige Pflanzen. In den Provinzen, sagt Columella, g) setzen sie Reiser, denn sie wollen sich nicht die Mühe geben, Pflanzschulen anzulegen. Erfahrne Hauswirthe in Italien geben dieser Gewohnheit Beyfall, weil dergleichen junge Stöcke, die schon Wurzel haben, mit allerhand Vortheilen verbunden sind. Sie gehen nicht so leicht ein. Ihr Holz ist fester, und steht also heftige Hitze oder Kälte, und andere üble Witterung besser aus. Wenn man sie also verpflanzt, so wachsen desto geschwinder Trauben daran. Reiser kommen wohl in lockerm nachgebenden Erdboden fort. Allein in festen schweren Boden gehören schon Stöcke mit Wurzeln.

Herr Miller hält es zu Pflanzung eines Weingartens lieber mit guten Reisern, als mit eingewurzelten Stöcken.

g) Ibid. C. 14.

Stöcken. Denn die Wurzeln an den Weinstöcken werden nicht wie an den meisten Gattungen der Bäume fest und holzicht, sondern lang, geschmeidig, und biegsam. Wenn sie nun aus der Erde genommen werden, so treiben sie selten aus den schwachen Wurzeln Fasern aus. Diese verschrumpfen vielmehr immer gern, und sterben ab, wodurch sie den Wuchs der Pflanzen eher hindern, als befördern, indem sie die neuen Fasern hindern, daß sie nicht heraus fahren.

Dieser Unterschied der Meynungen zwischen dem Columella und Herr Millern gründet sich vielleicht darauf, daß sie die Weinstöcke in verschiedner Tiefe gepflanzt haben wollen. Denn wollte man Reiser drittehalben Fuß tief pflanzen, so würden an ihrem untersten Theile keine Wurzeln ausschlagen. Würden Weinstöcke mit Wurzeln so seicht in Italien gepflanzt, als Herr Miller vorschlägt, so würden sie von der Sonne verdorren.

Nach der Anweisung des Columella h) darf die Pflanzschule weder auf magern dürftigen Boden, noch auf einem sehr feuchten Flecke angelegt werden. Feuchtigkeit muß freylich, so viel nöthig ist, vorhanden seyn. Ein mittelmäßiger Erdboden ist besser, als ein fetter. Denn die Reiser fassen zwar bald in fettem Boden Wurzel, und haben starken Trieb. Allein wenn sie verpflanzt werden, so schrumpfen sie zusammen, und erholen sich selten wieder. Es ist also für den Hauswirth ein Nutzen, wenn er eher von einem mittelmäßigen Boden in einen fetten, als von diesen in jenen versetzt. Kommen sie aus fettem Boden wieder in eben dergleichen, so wachsen sie nach und nach. Auf einen sehr magern Fleck eine Pflanzschule anzulegen, ist nicht rathsam, weil darauf viele Reiser verdorren, und die übrigen lange Zeit zu wachsen brauchen, ehe sie sich versetzen lassen.

Die

h) Ubi supra, C. 5.

Die Pflanzschule muß drittehalben Fuß tief ausgegraben werden. Dann wird sie in drey Fuß breite Beete abgetheilt, und die Reiser überall einen Fuß weit von einander darinnen eingesetzt. Dieses geschieht entweder im Frühling, oder im Herbste. In Ländern, wo es kalt ist, oder gern stark regnet, ist der Frühling, hingegen da, wo es warm, und das Erdreich trocken, oder an der Seite eines Hügels befindlich ist, der Herbst die beste Zeit.

Die Länge der Reiser wird nach der Weite zwischen ihren Augen eingerichtet. Stehen diese nahe bey einander, so kann das Reis kurz, stehen sie aber weit, so muß es schon länger seyn. Doch länger, als einen Fuß, und kürzer, als drey Viertheilfuß darf es nicht seyn. Sonst kommt es, wenn es zu kurz wird, nicht tief genug in die Erde, und verdorret hernach im Sommer von der Hitze. Ist es zu lang, und wird zu tief in die Erde gesetzt, so kostet es hernach Mühe, dasselbe wieder heraus zu nehmen, wenn es Wurzel gefaßt hat. Reiser, die an die Seite eines Hügels gepflanzt werden, können ohngefähr 15 Zolle lang seyn. Auf sumpfichten Boden dürfen sie nicht über drey Augen haben. Davon können sie wohl etwan neun Zolle, wenigstens gewiß über sechs Zolle lang werden. Zu diesen drey Augen werden die vielen Augen gar nicht gerechnet, die ordentlicher Weise an dem Reise gleich neben dem Orte sind, wo es von dem Stamme abgeschnitten wird. Nebst diesen zahlreichen Augen müssen noch drey andre mit Knoten oder Absätzen seyn. Die Reiser setzt man so tief ein, daß das oberste Auge mit der Oberfläche des Erdbodens gleich liegt. Denn hernach geht aller Saft in einen einzelnen Schößling, der folglich um desto stärker wird. Sobald sie von dem Weinstocke abgeschnitten sind, müssen sie auch, so viel möglich, gleich darnach eingesetzt werden. Dabey aber ist nöthig Achtung zu geben, daß zu solcher Zeit kein trockner Wind ist,

oder die Sonne nicht zu heiß scheint. Am besten ist es also, einen stillen Tag, oder einen solchen, wo gar wenig Wind geht, dazu zu erwählen. Der Sonne kann man schon sich durch Schatten, oder irgend eine Decke erwehren. Nachgehends muß die Pflanzschule fleißig ausgejätet, und oft darinnen gegraben werden. Nur ein einziger Schößling darf in die Höhe gehen, und diesen bindet man an einen Stecken, oder schwachen Pfahl, daß er nicht auf die Erde sich auflegt. Die übrigen nimmt man sorgfältig weg; und dieser Schößling wird im Herbste bis auf zwey Augen geschnitten. Von diesen 2 Augen läßt man im nächsten Sommer den stärksten Schößling in die Höhe wachsen. Mit solcher Anstalt ist das Reis in 30 oder 36 Monaten in dem Stande, daß es versetzt werden kann.

Man pflanzt Weinstöcke auch durch Senker fort. Zu dem Ende wird ein Graben, der überall vier Fuß ist, ausgeworfen, damit der Senker nicht durch andere Wurzeln verletzt wird. In denselben wird ein Schößling von dem vorigen Jahre hinein gelegt, so daß die Spitze davon an der andern Seite des Grabens heraus ragt. An der Seite des Senkers, der unten in den Graben hinein geht, läßt man vier Augen, und aus diesen müssen die Wurzeln ausschlagen. Alle zwischen diesen und dem Stamme befindlichen Augen müssen weggenommen werden, damit keine unnöthigen Schößlinge daran wachsen. An dem fordern Ende, das aus der Erde heraus ragt, bleiben zwey, oder höchstens drey Augen, und die übrigen werden bis hinunter an den Graben weggethan. Ein auf solche Weise vorbereiteter Senker schlägt gar bald tiefe Wurzel, und kann im dritten Jahre von dem Hauptstocke abgeschnitten werden. Ist der Schößling nicht so lang, daß er wieder aus der Erde hervorragt, so schlägt Columella ein solches Verfahren vor. Die Spitze des Schößlings wird in den Graben hinunter gesteckt, und die

die vier untern Augen, aus welchen die Wurzeln heraus- wachsen sollen, werden, wie oben gemeldet, mit Erde bedeckt. Statt der Augen aber an der andern Spitze, wovon oben gemeldet worden, werden die zwey Augen nahe an der Oberfläche der Erde, an dem Stücke, welches am Stocke an steht, dran gelassen, daß sie ausschlagen. Dieses währt nicht lange, und im dritten Jahre kann der Senker eben so gut, wie im vorigen Falle, von dem Hauptstocke abgeschnitten werden. Um den Wurzeln desto mehr beförderlich zu seyn, daß sie ausschlagen, dürfen sie nicht gleich im ersten Jahre mit der völligen Tiefe des Erdreichs bedeckt werden; es müßte denn vor dem Winter nöthig seyn, damit die Wurzeln nicht durch das Wasser, das sich etwan im Graben sammlen möchte, erstickt werden.

Fünfter Absatz.

Wie ein Weingarten gepflanzt werden müsse.

Wenn der Erdboden durch Graben, Egen, und Abräumung alles dessen, was dem Weinstocke hinderlich seyn kann, vorbereitet ist, so wird er abgezeichnet, damit man ihn ordentlich bepflanzen kann. Die Römer pflanzten ihre Weinstöcke in einem dürftigen Boden fünf Fuß, in mittelmäßigem sechs Fuß, und in fruchtbaren sieben Fuß von einander. Manchmal ließen sie auch wohl zehen Fuß Platz, damit die starken Schößlinge genugsamen Raum haben möchten, sich auszubreiten.

Ordentlicher Weise pflanzten sie ihre Weingärten rautenförmig, (quincunx) und zeichnet dazu den Erdboden also ab, daß sie eine Schnure, woran Stückchen rothes Tuch, oder sonst von einer sichtbaren Farbe eingeknüpft waren, in solcher Weite von einander über denselben weggezogen, als sie zwischen den Reihen Platz lassen wollten.

An jedem Orte, wo ein Stückchen Tuch sich befand, würde ein Stückchen Holz in die Erde gesteckt, und also fortgefahren, bis das ganze Feld regelmäsig abgesteckt war. Der Gärtner gieng hinter drein, wählte ein Stückchen Holz um das andre, grub daran ein Loch, welches in ebenem Boden drittehalb, wo es schräg war, zween und drey Viertheil, und wo der Abhang sehr merklich war, drey Fuß tief gemacht wurde. Dann hub er die jungen Pflanzen mit großer Behutsamkeit aus der Pflanzschule heraus, und sezte sie, wenn es möglich war, gleich in demselben Augenblicke ein. Vorher wurden alle Schößlinge, bis auf den gesundesten und stärksten, abgeschnitten, und auch an diesem nur zwey Augen über der Erde heraus stehend gelassen. Wurde bey der Aushebung, aller angewendeten Sorgfalt ungeachtet, doch eine Wurzel verlezt, so schnitten sie dieselbe glatt ab. Woferne zwo Pflanzen in ein Loch zusammen gesezt wurden, so legten sie etliche Steine ohngefähr fünf Pfund schwer zwischen sie unten in das Loch, damit die beyderseitigen Wurzeln nicht in einander wachsen konnten. Ihre Absicht war zugleich, durch diese Steine die Wurzeln zu erhalten, daß sie im Winter nicht verdarben, oder im Sommer durch die Hundstagshitze nicht verbrannten. Mago gab den Rath, man sollte die Hülsen und Kerne von den Trauben mit Miste vermengt in die Löcher unter die Wurzeln der Weinstöcke legen, weil sie dadurch gestärkt, und der Wuchs junger Wurzeln befördert würde. In der verderblichen Winternässe hielten sie warm, und im Sommer verschafften sie eine nährende Feuchtigkeit. Columella billigte es durchaus nicht, daß zween Stöcke in ein Loch zusammen gesezt würden, weil sich die Wurzeln beständig in einander vermengten, und wie ein Netz würden, worinnen sich das Wasser im Winter zu sehr aufhielt. Hiernächst entzögen sie einander die Nahrung, und wären eine der andern schädlich. Wenn der Erdboden

des

des Weingartens mager war, so rieth Mago, die Löcher mit fruchtbarer Erde von einem andern Orte auszufüllen. Wenn die Weinstöcke gepflanzt werden, so muß der Erdboden ein wenig feucht seyn; doch eher trocken, als so naß, daß er wie Schlamm ist.

Herr Millers Anweisung ist, den Erdboden, der nach seiner Anordnung einen Sommer brach gelegen, im Märzmonate noch einmal zu ackern. Sodann wird er gleich gemacht, und die Reihen von Südost, nach Nordost zehen Fuß weit von einander abgezeichnet. Dann zieht er eine Schnure queer über diese Reihen jedesmal fünf oder sechs Fuß weit, und bezeichnet hiermit den Fleck, wo jede Pflanze hinkommen soll. Folglich befinden sich in diesem Falle die Reihen 10 Fuß, und die Stöcke in jeder Reihe 5 bis 6 Fuß weit von einander. Näher an einander müssen sie niemals stehen. Will man sie im Vierecke so nahe zusammen setzen, daß sechs Fuß Platz dazwischen ist, so hat die Luft hernach nicht Platz genug durchzustreichen, wenn sich die Aeste ausbreiten. Wenn es nun daran fehlt, so verhält sich im Herbste die Ausdünstung unter den Stöcken zu großem Nachtheile der Früchte. Außer Landes, sagt er, i) wo sie mehr auf die Güte, als auf die Menge des Weins sehen, pflanzen sie die Weinstöcke von Reihe zu Reihe, wenigstens zehen, ja wohl gar zwölf Fuß weit. Die Richtigkeit dieser Regel bestätiget er durch das, was andern Früchten wiederfährt, welche niemals so schön an Farbe, reif, und schmackhaft sind, wenn sie enge gepflanzt werden, als wenn sie auf Bäumen stehen, wo die Luft frey um sie herum hin und wieder gehen, und die Sonnenstralen ungehindert an die Aeste hinan kommen können, wodurch der Saft desto besser vorbereitet wird.

Pflanz-

i) Gardener's Dict. Art. *Vitis.*

Pflanzreiser sind ihm lieber als Senker, oder Stöcke mit Wurzeln. Nach seinem Vorschlage werden die Reiser im Herbste von dem Stocke genommen, unten glatt geschnitten, etwan zween Zolle tief in die Erde gesetzt, und das übrige von dem Reise so lang gelassen, als es ist. Nur muß es in trocknem frostigen Wetter mit Stroh von Erbsen oder dergleichen zugedeckt werden. In feuchter Witterung nimmt man die Decke weg, weil sie sonst zu warm werden, und die Reiser zu ihrem großen Schaden heraus treiben möchte. Den April hält er in Engelland für die beste Zeit, Weinstöcke zu pflanzen; alsdenn müssen die gepflanzten Reiser aus der Erde genommen, und oben nach Beschaffenheit der Weite zwischen den Knospen oder Augen abgeschnitten werden, so daß sie etwan 14 Zolle lang bleiben. Es thut ihnen nach seinen Gedanken große Dienste, wenn die Spitzen den ganzen Winter über dran gelassen werden, immaßen außerdem die Luft in den geschnittenen Theil eindringen, und die übrigen Augen sehr verletzen möchte. Die Reiser müssen zuvor, ehe man sie setzt, 6 oder 8 Stunden lang mit dem untern Ende gerade stehend ins Wasser gesetzt, und eingeweicht werden, damit ihre Schweißlöcher sich öfnen. Dann wird im Mittelpunkte eines jeden angezeichneten Ortes mit einem Grabscheite einen Fuß tief ein Loch gemacht, und in jedes Loch ein starkes Reiß ein wenig schief eingesetzt, das Loch gleich hinter drein mit Erde zugefüllt, und gemächlich an das Reiß gedrückt. Diese Erde muß um jedes Reiß drey Zolle hoch erhöhet werden, so daß sie gerade das erste Auge oder Knospe bedeckt, damit der Wind, oder die Sonne sie nicht austrocknen können. Denn wenn die Pflanze also gesetzt wird, so schlägt bloß diese oberste Knospe aus.

Herr Miller hält es seinen Landsleuten mit Recht für übel, daß sie in den wenigen Versuchen, die damit in Engelland gemacht sind, allemal die süßesten, und zum

Essen lieblichsten Gattungen pflanzen. Dieses ist der allgemeinen Einrichtung in andern Ländern völlig zuwider, wo saure herbe Trauben, die gar nicht gut schmecken, dagegen aber edlen vortreflichen Wein geben, vorgezogen werden. Dieses kömmt auch mit der steten Gewohnheit solcher Leute überein, welche Cyder, oder Aepfelwein machen, und finden, daß Aepfel, die am besten schmecken, nicht viel Saft, und dagegen strenge Gattungen einen kräftigen weinmäßigen Trank geben. Mich dünkt, fährt er fort, man finde es bey allen Früchten, wo die natürliche Sonnenhitze ihren Saft reif macht und vorbereitet, daß er gut schmeckt, daß dieser Saft, jemehr er entweder durch die Gährung oder sonst warm wird, desto weniger Kräfte und Geist hat. Hiervon haben wir an den Früchten viele Beyspiele. Denn wenn wir von unsern Sommer- oder Herbstfrüchten, welche in Engelland ohne Beyhülfe der Kunst vollkommen reif werden, einige in eine etwas wärmere Gegend pflanzen, so werden diese Früchte mehlicht und verlieren den Geschmack. Wenn wir solche Früchte etwan backen, oder kochen, so sind sie ebenfalls nicht viel nütze, weil sie durch die dazu kommende Hitze des Feuers alle ihre Kraft und Schmackhaftigkeit verlieren. Dagegen giebt es viele Früchte, die sich roh gar nicht essen lassen, und gekocht oder gebacken besser werden. Manche darunter, die in wärmere Himmelsgegenden gepflanzt worden sind, haben sich durch die heftigere Sonnenhitze so verändert, daß sie sogar vor den schönsten Früchten, die in demselben Lande wuchsen, den Vorzug behielten. Der Auvernat, oder rechte Burgunderwein, der in verschiednen Gegenden gegen Mitternacht um Paris herum gut wächst, kommt in Engelland am besten fort.

Columella giebt jedem klugen Hauswirthe den Rath k), er soll in seine Weinberge verschiedne Gattungen

k) L. III. C. 20.

gen von Stöcken pflanzen, weil das Wetter nicht alle Jahre einerley ist, und daher an manchen mehr Schaden, als an andern thun kann. Wenn er also nur einerley Gattung von Weine pflanzt, und das Wetter diesem ohngefähr nachtheilig ist, so kommt er auf einmal um seine ganze Weinlese. Hat er aber in seinen Weingärten verschiedne Gattungen, so kommen doch manche davon, und geben ihm Früchte. Vor allen Dingen verlangt er, daß jede Gattung von Wein zusammen allein gesetzt werden soll, weil sonst allerhand Unbequemlichkeiten daher entstehen; er muß entweder die spätern Trauben zugleich mit den zeitig reifen ablesen, wovon der Wein sauer wird; oder will er warten, bis die spätern Früchte reif sind, so verfaulen unterdessen die zeitigern, oder Vögel und Regen bringen sie um. Denn dem Winzer kann man es gar nicht überlassen, daß er beyde Gattungen gehörig von einander unterscheiden soll. Durch die unreifen Trauben wird der Geschmack der reifen verderbt, und der daraus gekelterte Wein wird, wenn er unter einander kommt, sich nicht so lange halten, daß er alt wird. Wenn jede Gattung besonders steht, so kann der Winzer ihn auf die allerbequemste Weise ablesen, und beschicken.

Er warnet seine Leser sehr nachdrücklich gegen die überhand genommene Meynung, da man sich vorstellt, es habe mit der Hauptsorge und Mühe ein Ende, sobald der Weingarten gepflanzt ist. Er merkt an, daß der Weinstock ein zartes, weiches Gewächs ist, dem die geringste Vernachläßigung schaden kann, das in der Jugend öfters sich selbst umbringt, wenn man es zu sehr ins Holz wachsen, oder gar zu viel Früchte tragen läßt. Manche Leute wollen gar zu gern recht viel Wein erbauen, und lassen daher gar zu viele tragbare Reben daran, ohne auf die künftigen Jahre, oder auf die Nachwelt zu denken. Hernach beschweren sie sich, daß sie sich in ihrer Hoffnung betrogen finden, da sie doch selbst die Wein-

stöcke entweder durch Geiz, oder durch Nachläßigkeit und Unwissenheit verderbet haben. Wenn der Weinstock völlig ausgewachsen, und reif ist, alsdenn kann er eher ein wenig vernachläßigt werden. Glauben Sie mir, mein werther Silvinus, sagt dieser vortrefliche Hauswirth zu seinem Freunde l), ich weiß aus eigner Erfahrung, daß ein bedachtsam mit guten Stöcken bepflanzter Weingarten, wenn er gut abgewartet wird, seinem Eigenthümer die Mühe reichlich vergilt. Dieses bestätiget er durch das Beyspiel des Pavidius Veterensis, der zwo Töchter und ein Landguth mit Weinstöcken bepflanzt hatte. Davon gab er der ältesten Tochter, da sie heyrathete, den dritten Theil mit, und erbauete von den übrigen zween Theilen immer noch eben so viel, als er sonst von dem Ganzen gehabt hatte. Nach der Zeit gab er von dem Ueberreste seiner zweyten Tochter bey ihrer Heyrath die Hälfte ab, und hatte doch immerfort eine eben so reichliche Weinlese, als zuvor. Dieses, sagt Columella, kann wohl keine andre Ursache haben, als weil der übrige dritte Theil nach gewissem Verhältnisse besser, als vorher das Ganze, bestellt worden ist.

Wenn der Weinberg vollkommen wohl bestellt, und der Erdboden gut war, so pflanzten die Römer zwischen die Weinstöcke junge Reiser, die darinnen, als in einer Pflanzschule aufwuchsen. Die Weinstöcke und Reiser kamen gut fort, und zu Kräften; nur aber mußte der Erdboden fein oft gegraben, und in einem so lockern Zustande erhalten werden, daß er ganz zu Staube wurde. Es mußte beständig das Unkraut ausgejätet werden, damit es nicht die nahrhafte Feuchtigkeit aussog, welche für die Pflanzen gehörte, deren Wurzeln sich in so lockerer Erde gar leicht ausbreiteten. Es war eine ordentliche Regel, daß die Grabarbeit von dem ersten März, bis

l) L. VI. c. 3.

bis zu dem ersten des Weinmonats alle Monate einmal wiederholt werden müßte: daß man ferner alles Unkraut sorgfältig mit der Hand ausraufen, und von dem Erdboden wegtragen solle, damit es nicht aufs neue einwurzelte. Herr Miller sagt, weil zwischen den Reihen der Weinstöcke viel Platz sey, so könne man darauf allerhand Küchengewächse säen, oder pflanzen, sie müßten nur soweit von den Stöcken stehen, daß sie ihnen keinen Schaden thun könnten. Dergleichen Wirthschaft ist auch in Frankreich gebräuchlich, und kann drey bis vier Jahre so fortgetrieben werden, bis die Stöcke anfangen zu tragen. Alsdenn darf im Sommer kein anderes Gewächse dazwischen stehen. Denn je reiner der Erdboden gehalten wird, desto mehr Hitze wird auf die Trauben zurückfallen. Wenn sie abgelesen sind, so kann eher etwas Kohl zum Frühlinge zwischen den Reihen stehen, und die Aufrührung der Erde in dieser Absicht ist den Weinstöcken sehr dienlich.

Sechster Absatz.

Wie man den Weinstock beschneiden, und weiter mit ihm umgehen soll.

Von der Zeit an, da der Weinstock anfängt auszutreiben, müssen alle übrigen Schößlinge sorgfältig weggenommen werden, damit die Nahrung nur solchen bleibt, die aufwachsen sollen. Ordentlicher Weise werden zween Schößlinge gelassen, die in die Höhe wachsen, damit, wenn aus dem einen nichts wird, doch der andre noch da ist. Sobald sie in die Höhe wachsen, muß für jeden ein Pfahl in die Erde gesteckt werden. Er muß aber ganz dünne seyn, immaßen die zarten Gäbelchen des Weinstocks sich daran besser anhalten können, als wenn er dick ist. Wenn die Reben groß werden, bindet man

sie mit einem lockern Bande an die Pfähle, bis die Gäbelchen daran herum gelaufen sind. Etwas weniger, als vier Fuß von der Erde in die Höhe bindet man quer an die Pfähle Stecken, damit sich die Stöcke auf die Seiten ausbreiten können, und solchergestalt desto weniger der Gewalt des Windes ausgestellt sind. In Pflanzschulen dürfen diese Querstäbe nicht über einen Fuß hoch seyn, damit heftige Winde die jungen Gewächse nicht aus der Erde heraus reissen können. Wenn die Schößlinge beynahe ihre völlige Höhe erreicht haben, so werden die Spitzen oben abgebrochen, damit sie mehr in die Dicke und Stärke wachsen, als unnöthig lang werden. Der stärkste Schößling wird der vornehmste Holzzweig. Dieser muß gerade in die Höhe gezogen, und viertehalb Fuß von dem Erdboden herauf von allen Nebenschossern frey gehalten werden. Was aber höher hinauf heraus wächst, dasselbe kann bis zum Herbstschnitte dran bleiben. Denn wenn man sie alle wegnimmt, so schlagen gleich aus andern Augen neue aus, daß hernach wohl gar zum künftigen Jahreswuchse keine Knospen mehr übrig bleiben. Die Schößlinge, die von Zeit zu Zeit abgenommen werden, muß man nie so groß wachsen lassen, daß man sie mit dem Finger nicht abdrücken kann. Denn die Hitze im Sommer thut dem Weinstocke großen Schaden, wenn mit einem Messer daran geschnitten wird. Aus diesem Grunde muß also, wenn es ja nöthig ist, ein Messer anzusetzen, allemal von dem abgeschnittenen Schößlinge ein Stück dran bleiben, das aus dem Stamme hervorragt, um der Wirkung der Hitze Einhalt zu thun, die in solchem Falle sich nicht weiter erstreckt.

Ohngefähr mitten im Weinmonate, oder ehe es kalt wurde, thaten die Römer an den Wurzeln ihrer Weinstöcke das, was sie ablaqueare nennten. Sie machten sie nemlich bloß, daß die obern kleinen Wurzeln, welche der Stock im Sommer ausgetrieben hatte, und die mit

einem Messer abgeschnitten werden sollten, zu sehen waren. Denn wenn man diese zu groß wachsen läßt, so gehen die untern ein, und der Stock wird alsdenn nur von solchen Wurzeln genährt, die sich in der Oberfläche des Erdreichs oder nur um ein weniges tiefer ausdehnen; daher sie nothwendig der Strenge des Frostes im Winter ausgesetzt, und im Sommer von der Hitze und Trockenheit leichtlich ausgedorret werden können. Demnach müssen alle Wurzeln, die nur anderthalben Fuß tief liegen, abgeschnitten werden. Am besten ist es, man schneidet sie etwan einen Zoll weit von dem Stamme ab, und läßt noch ein Stück daran stehen. Denn wenn sie zu dicht abgeschnitten werden, so wachsen entweder andere heraus, oder das Wasser, welches in den um den Stock herum gemachten Löchern sich sammlet, und gefriert, macht den Stock gerade an dem Fleck, wo der Schnitt geschehen ist, schadhaft. Beyden Zufällen kann man zuvorkommen, wenn man sie ein wenig von dem Stocke entfernt abschneidet. Nunmehro zeigt sich die Ursache, warum die Weinstöcke in dem Erdboden gerade stehen müssen. Wenn sie nemlich auf die Seite gebeugt sind, so müssen sie nothwendig bey dieser Aufdeckung der Wurzeln beschädigt werden. Denn es kann leicht kommen, daß der, welcher gräbt, und auf die Arbeit aufmerksam ist, und um den Weinstock herum ein Loch macht, die Weinstöcke, welche krumm stehen, aus Unvorsichtigkeit verlezet, oder wohl gar durchschneidet. Wenn der Winter gelind ist, so können die Wurzeln bis in den Märzmonat unbedeckt liegen; sollte aber das strenge Wetter dieses verbieten, so können die Löcher im Anfange des Wintermonats zugemacht werden. Wo es im Winter sehr kalt ist, daselbst muß Mist, besonders von Tauben, wenn er zu haben ist, oder Mistsudel, auf die Wurzeln gethan werden, ehe man sie zudeckt. So deckt man die ersten fünf Jahre hindurch die Wurzeln an den Weinstö-

cken alle Winter auf. Nach diesem werden die untern Wurzeln so gut zu Kräften gekommen seyn, daß es in drey Jahren kaum einmal zu wiederholen nöthig ist.

Aus diesen Anweisungen des Columella läßt sich der Grund angeben, warum Herr Miller von dieser Entblösung der Wurzeln gar nichts saget. Columella schrieb für Italien, wo die Sonnenhitze sehr viel Gewalt hat, und die Erde sehr tief hinunter erwärmt. Um also Feuchtigkeit für die Wurzeln zu haben, war es nöthig, sie tief in die Erde zu setzen, und in diesem Zustande zu erhalten. In Engelland aber ist es nicht so sehr, und auch nicht so lange warm. Es wird auch die Erde daselbst viel öfter durch starken Regen angefeuchtet. Daher will Herr Miller die Stöcke viel seichter gesetzt haben, und findet, daß es eben nicht nöthig ist, die Wurzeln im Herbste zu entblösen. Er warnet eher, daß man die Wurzeln nicht zu tief soll gehen lassen.

Die Römer ließen alle ihre Weinstöcke in einem einzigen Stamm bis auf eine gewisse Höhe aufwachsen. Sobald sie daher mit Entblösung der Wurzel fertig waren, schnitten sie von den zween Schößlingen den schwächsten ab, den sie den Reserveschößling nennten, und den übrigbleibenden verkürzten sie bis auf zwey Augen. Herr Miller schlägt vor, man soll die Schößlinge beyderseits bis auf zwey Augen abschneiden, und die Erde um jedwede Pflanze in Gestalt eines Hügels zu Verwahrung gegen die Kälte aufwerfen. Der Schnitt muß schief, und ohngefähr mitten zwischen zween Knoten oder Absätzen geschehen, damit sich nicht etwan Wasser einsetzen möge, wenn der Schößling flach abgeschnitten wird. Doch muß der schiefe Schnitt nicht nach dem Auge zu gehen; es möchte dieses sonst durch den abtriefenden Saft oder durch die herausdringenden Thränen verletzet werden. Mago schlägt zur Beschneidung des Weins den

Früh-

Frühling als die beste Zeit vor. Denn zu solcher Zeit ist er voll Saft, und läßt daher sich leicht schneiden. Columella aber hält dieses nicht für gut, es müßte denn in Ländern seyn, wo der Winter sehr streng ist. Außerdem hält er den Herbst für die bequemste Zeit *). Die ersten Schriftsteller von der Landwirthschaft wollen es nicht haben, daß man im ersten Jahre den Weinstock mit einem Messer berühren soll. Columella achtet es ebenfalls für unrecht. Er folgte der Erfahrung, und ließ seine Stöcke auf der einen Seite nicht wild, und zu sehr ins Holz wachsen, auf der andern aber schnitte er auch die jungen Schößlinge nicht ganz ab, worüber sie hernach aus dem Stamme ausgeschlagen wären, welches selten so fruchtbar ist, als die Schößlinge aus dem jungen Holze.

Im zweyten Jahre muß unter der Zeit, da sie wachsen, das Erdreich immerfort locker erhalten werden, so gut als im vorigen Jahre, nur mit dem Unterschiede, daß es einmal weniger geschehen darf. Das Unkraut muß man nicht in die Höhe kommen lassen, bis die Bäume so viel Laub haben, daß sie den Erdboden überschatten, und dadurch dem Unkraute Einhalt thun können. Alle überflüßigen Reben müssen, wie vorher, beständig weggenommen werden, und nur ein einziger Schößling darf in die Höhe wachsen. Die Pfähle bleiben so, wie im vorigen Jahre stehen. Sollte im ersten Jahre ein Stock eingehen, so läßt man an dem nächststehenden stärksten

*) Nach der Angebung der Verfasser des Buches *Maisons Rustiques* (T. II. P. 3. L. 6. C. 2.) ist es in Frankreich fast eine allgemeine Regel, junge Weinstöcke im Frühlinge, und alte im Herbste zu beschneiden. Wiewohl etliche sehr erfahrne Landwirthe in demselben Lande der Meynung des Columella gemäß glauben, es sey am besten, wenn alle Weinstöcke, jung und alt, sobald das Laub abgefallen ist, das heißt, vor dem Winter beschnitten werden.

stärksten Stocke zween Schößlinge in die Höhe wachsen, wovon einer zu dem Hauptschößlinge am Stocke bleibt, und aus dem andern ein Ableger wird, der die Stelle des eingegangenen Stocks ersetzt. Nach der Weinlese muß dieser Ableger gesenkt werden. Ist er lang genug, daß er auf der andern Seite des Lochs aus der Erde hervorragt, so darf man ihn nur mit dem obern Ende nach obiger Anweisung in die Erde legen. Im folgenden Jahre wird der Senker da, wo er gebeugt ist, halb durchgeschnitten, damit er der Mutter nicht zu viel Nahrung entzieht, sondern sich durch seine eignen Wurzeln nährt. Wenn er zwey Jahre gestanden hat, so kann er vom Stocke losgeschnitten werden. Die Wurzeln muß man sorgfältig nach der alten Art aufdecken, damit sie desto tiefer unter sich schlagen. Kann von den benachbarten Stöcken kein Ableger genommen werden, so nimmt man einen Weinstock mit Wurzeln aus der Pflanzschule. Denn es ist alsdenn zu späte, in einem Weingarten auszubessern, wenn man schon die Früchte sammlen will.

Wenn der Weinstock drey Jahre gestanden hat, so bekommt er schon höhere und stärkere Pfähle, als zuvor. Diese steckt man entweder einen Fuß weit von dem Stocke, damit man den Wurzeln nicht zu nahe kommt, und der Winzer um den Stock herum graben kann, oder in das Mittel zwischen zween Weinstöcke. Die erste Weise ist die beste, weil der Stock und der Pfahl einander wechselsweise stützen. Wird der Pfahl neben den Stock gesteckt, so muß er also stehen, daß er dem Weinstocke gegen Mitternacht Schutz giebt. Ein wichtiger Umstand ist dieser, daß der Pfahl feststeht. An jeden geraden Pfahl wird eine Querstange angesetzt, die so stark ist, daß sie die Schwere der Früchte trägt. Dieses Jahr kann man dem Stocke zween Schößlinge lassen, damit er die Querstange an jeder Seite mit tragbaren Reben

bedeckt,

bedeckt, es müßte denn der Weinstock noch nicht Kräfte genug haben, sie zu nähren. Alle überflüßigen Schößlinge und Reben müssen sorgfältig weggeschafft werden. Den Erdboden hält man fein locker, gräbt fleißig, und jätet das Unkraut aus. Im Weinmonate werden die Wurzeln bloß gemacht. Eingegangene Pflanzen werden, wie die vorhergehenden Jahre wieder ersetzet, und dieses als eine festgesetzte Regel alle Jahre beobachtet. Wenn ein Weinstock, ehe er eingehet, schon etliche Jahre gestanden hat, so muß das Loch, zu dem neuen Stock, oder Senker, noch tiefer und breiter, als es nach einem jungen Stocke nöthig ist, gemacht werden, damit man von dem alten alle Wurzeln herausbringen kann. Dann wird zum Theil neue Erde in das Loch gefüllt, oder mit der alten, ein guter Theil Mist vermengt. Hat jede Seite an dem Weinstocke zween Schößlinge ausgetrieben, und beyde machen zu reichlichen Früchten Hoffnung, so muß doch immer einer weggenommen werden, damit der andre besser treibt, und seine Früchte desto mehr zur Vollkommenheit bringt.

Wenn die diesjährige Weinlese vorüber ist, so kann man den Weinstock also beschneiden, daß in einem fruchtbaren Erdboden, wo er gut wächst, drey Augen dran bleiben, welche im künftigen Jahre Tragreben austreiben. Vier Augen darf man ihm selten lassen. Diese Schößlinge muß der, welcher sie anbindet, von einander sondern, und an den Pfahl anbinden, an welchen nunmehr noch eine Querstange in Gestalt eines Sternes angebunden wird. Es können auch an diese Querstangen vier Stützen angesetzt werden. Wenn die Schößlinge solchergestalt ausgebreitet werden, so halten sie einander das Gleichgewicht. Dergleichen Quergestelle sind um desto nöthiger, wenn die Weinstöcke heftigen Winden ausgesetzt, oder an steilem Abhange stehen, wo man sie so gut, als es nur seyn kann, stützen muß. In warmer

und trockener Lage macht man das Gestelle nach allen Seiten zu in Gestalt eines runden Dachs, damit es die durstige Erde desto mehr überschattet. An kalten und frostigen Orten aber werden die Weinstöcke nur an einfache Gestelle oder Spaliere angebunden; immaßen die Sonne alsdenn die Erde desto mehr erwärmen, die Frucht desto eher zur Reife gelangen, und die Luft desto freyer durchstreichen kann. Niedriger als vier, und höher als sieben Fuß dürfen die Gestelle nicht seyn. Junge Stöcke ziehet man nach und nach so hoch. Je feuchter die Himmelsgegend, und der Erdboden ist, desto höher muß das Gestelle werden. Denn daselbst wachsen die Weinstöcke sehr stark, und es geht also an, daß man die Reben hoch führen kann. Die Früchte, die auf solche Weise höher von der Erde zu stehen kommen, sind desto weniger in Gefahr zu verfaulen. In solcher Verfassung streichen die Winde frey durch, und führen den Thau, und schädliche Dünste weg. Die Stöcke blühen schöner, und geben bessern Wein. Wenn dagegen Weinstöcke in magerm Lande, auf einer steilen Anhöhe stehen, und brennender Hitze ausgesetzt sind, so wollen sie niedriges Pfahlwerk haben. Ist der Weingarten in einer guten Lage, so sind fünf Fuß die beste Höhe. Indessen ist kein Zweifel, der Wein bekomme einen bessern Geschmack, je höher die Gestelle sind.

Befinden sich im Weingarten Fußsteige, die ihn in viele kleine Abtheilungen theilen, so können Sonne, und Wind desto eher zu den Weinstöcken gelangen. Es kann auch der Besitzer desto besser darnach sehen, welches eine sehr nützliche Sache ist. Die Winzer haben ferner nicht so viele Arbeit, wenn er also in kleine Theile geschieden wird. Bey der Weinlese läßt es sich desto besser hin und wieder gehen; es lassen sich die Pfähle desto eher in Ordnung erhalten; man kann leichter Dünger, oder was sonst etwan nöthig ist, hinein bringen.

Desgleichen kann der Herr selbst die Fruchtbarkeit eines jeden Fleckes bemerken, und nach Beschaffenheit der Umstände befördern. Wo die Reihen der Weinstöcke sehr weit stehen, da liegt immer viel Erdboden, ohne daß etwas darauf erbauet wird, dazwischen. Die Hälfte davon braucht man insgemein zu Gängen.

Der Stamm des Weinstocks muß bis auf einen Fuß unter der Höhe des Gestelles gerade gezogen werden; immaßen dieses nicht allein zur Schönheit, sondern auch zu der Fruchtbarkeit und Dauer etwas beyträgt. Denn die Feuchtigkeit, welche die Gewächse nährt, hat durch einen krummen Stamm niemals eine so freye Bewegung als durch einen geraden; da die Beugungen einem gleichen Umlaufe des Saftes vielerley Hindernisse in den Weg legen. Der Weinstock muß oben an den Pfahl gebunden werden, damit er sich nicht beugt, oder niedergezogen wird, wenn er voll Trauben hangt. Zu desto größerer Sicherheit werden die Reben, die oben heraus gewachsen sind, an das Gestelle gebunden, damit nur diejenigen Schößlinge, woran die Früchte hangen, schief von dem Rande des Gestelles herabhangen. Doch dürfen sie nicht rechtwinklicht vom Gestelle herunter hangen, damit sie nicht etwan abbrechen. In solcher Verfassung sind sie dem Regen und Hagel noch weniger ausgesetzt, als wenn sie an dem Gestelle fest angebunden sind. Doch muß man sie schon anbinden, ehe die Trauben reif sind, damit sie nicht von dem Thaue verfaulen. Wenn der Weinstock fünf Jahre alt ist, so hat er genug zu tragen, wenn an jedem Aste ein tragbarer Schößling bleibet. Allein etliche Jahre darnach, wenn er seine völlige Stärke erreicht hat, kann er, wenn er sonst guter Art ist, und in fruchtbarem Boden steht, acht tragbaren Reben Nahrung geben. Ja sogar, wenn ihm nicht durch eine Menge von Früchten Einhalt geschieht, so erschöpft er seine Kräfte selbst, durch gar zu starken Wuchs ins

Holz.

Holz. Ist aber der Weinstock schwach, und steht in magerm Boden, so wird er durch gar zu viele Früchte leicht entkräftet.

Die Aeste an einem Weinstocke müssen niemals stärker werden, als der Stock. Um ihre Stelle zu ersetzen, werden Reben, die aus den Seiten heraus wachsen, gezogen, und sobald als diese anfangen Früchte zu tragen, so muß das alte harte Holz weggeschnitten werden. An dem Aste, der sich gegen Mitternacht erstreckt, dürfen nicht so viel tragbare Reben gelassen werden, als an dem, welcher nach Mittag zu steht. Denn der letztere erfordert den meisten Schutz gegen die brennende Sonnenhitze, und muß also das meiste Laub haben. Von der Wurzel müssen alle Ausläufer abgeschnitten werden, und den Platz, wo sie gestanden haben, muß man mit dem Messer glatt machen, damit er bald verwächst. An dem Stamme muß man keinen Schößling herauswachsen lassen, und eben so wenig Knoten oder Warzen daran leiden. Alle dürre, aufgesprungene und verschrumpfte Rinde nimmt man weg. Desgleichen ist es nöthig, Mooß, der den Weinstock gleichsam mit Fesseln bindet, und mit seiner schädlichen Feuchtigkeit einweicht, sorgfältig abzuschaben. Ist der Stamm irgendwo durch Regen oder Ungezieser verletzt, oder löchricht worden, so muß man ihn bis auf das gesunde Holz ausschneiden. Hernach wird die Wunde mit Erde, die in Oelhefen eingeweicht ist, verschmiert. Dieses schützt den Stamm gegen Ungezieser, Sonne und Regen, und macht, daß er desto eher verwächset. Alle breite, übel gestaltete, verdorrete Reiser, nebst denen, die herunter hangen, müssen abgeschnitten, und nur die geraden Schößlinge gelassen werden. Wenn der Weinstock von allen diesen Belästigungen frey wird, so wächst er desto besser, und giebt desto reinern Wein. Sonderlich muß der Winzer darauf sehen, daß alle Schnitte im dichten Holze schief abwärts und rund gemacht werden,

weil

weil darinnen sich das Wasser am wenigsten aufhalten, und die Schnitte am leichtsten verwachsen können.

Zuweilen schlägt ein starker Schößling mitten aus zween Hauptästen heraus, und macht einen davon zum Krüppel. Dieser Krüppel muß herunter, und an seine Stelle wächst der junge Schößling in die Höhe. Wird man es aber in Zeiten gewahr, so kann der letztere abgeschnitten werden. Alles, was aus dem Stamme des Weinstocks heraus wächst, muß so glatt herunter geschnitten werden, daß kein Wasser Platz hat, sich einzusetzen. Was aber an dem jungen Holze desselben Jahres wächst, dasselbe muß zwischen den zwey ersten Augen abgeschnitten werden. Denn schneidet man es zu nahe an dem Hauptschößlinge ab, so kann auch dieser davon Schaden leiden, und die nächste Knospe davon eingehen.

Wie lang eigentlich tragbare Schößlinge seyn müssen, ist nicht genau bestimmt. Es kommt hauptsächlich auf die Beschaffenheit des Erdbodens und auf den Wuchs der Weinstöcke, so wie auch auf die Weite zwischen den Augen an. Wo die Absätze kurz sind, kann auch eine kurze Rebe vollkommen mit Früchten behangen seyn. Man muß auch auf die Weinlese des vorigen Jahres zurück denken. Diejenigen Reben, die alsdenn viel Früchte getragen haben, muß man das folgende Jahr schonen, und was wenig getragen hat, daran kann desto mehr hangen. Vorzüglich ist darauf zu sehen, daß jedes Werkzeug, womit man an dem Weinstocke schneidet, recht scharf sey. Sonst hat der Winzer desto mehr Arbeit, und der Weinstock wird mehr gerissen, als geschnitten. An solchen Orten bleiben hernach unebene Narben, worinnen der Saft zu verwesen, und den Weinstock öfters umzubringen pflegt.

Herr Miller verordnet mit dem Columella, daß man den Weinstock von allen unnützen Schößlingen frey halten,

halten, und die Erde fleißig aufgraben soll. Weil indessen in Engelland die Weinstöcke nicht so tief, als in Italien gesetzt werden, so warnet er nur dafür, daß man dicht an den Weinstöcken nicht zu tief graben soll, damit die Wurzeln nicht zerschnitten, oder zerqvetscht werden. Er geht auch von ihm ein wenig ab, in der Art, dem Weinstocke Pfähle zu setzen, und ihn zu beschneiden. Dieses will er auf folgende Weise gethan haben.

Im Anfange des Maymonats, wenn die Stöcke in ihrem zweyten Jahre anfangen zu schossen, werden zween Stecken oder Stengel die etwas länger und stärker, als im vorigen Jahre sind, an die Seite einer jeden Pflanze in die Erde gesteckt, und die zween Schößlinge daran gebunden.

Im Herbste werden die Weinstöcke, welche zween starke Schößlinge von gleicher Munterkeit getrieben haben, an jedem bis auf drey Augen geschnitten. Ist aber der eine stark, und der andere schwach, so wird der starke bis auf drey, und der schwache bis auf zwey Augen abgekürzt. Wo nur ein einziger starker Schößling gewachsen ist, so wird dieser bis auf zwey Augen geschnitten.

Im Märzmonate des dritten Jahres werden an allen solchen Weinstöcken, welchen zween Schößlinge haben, zween Pfähle so weit von jeder Seite der Pflanze eingeschlagen, daß die daran gebundenen Schößlinge einen Winkel von 45 Graden mit dem Stamme ausmachen. Doch wagerecht darf man die Schößlinge durchaus nicht beugen, wie manche ohne Ueberlegung anrathen, und zu thun gewohnt sind. Denn auf solche Weise liegen die Reben der Erde zu nahe, und leiden ordentlicher Weise von der Feuchtigkeit, die aus derselben ausdünstet, grossen Schaden, wenn sie besonders Früchte haben, welche niemals so gut schmecken, noch so reif sind, als wenn sie

ein wenig hoch stehen. Im May werden die starken Schößlinge an die Pfähle angebunden.

Wenn die zween Schößlinge des vorigen Jahres zwo starke Reben hervor gebracht haben, so muß der oberste von diesen Schößlingen auf jedem Reben, bis auf drey gute Augen abgeschnitten werden; das unterste Auge rechnet man gar nicht, weil es selten etwas anders hervorbringt, als einen schwachen taumelnden Schößling. Der untere Schößling wird bis auf zwey gute Augen abgekürzt. Diese bestimmt man zu muntern Schößlingen für das künftige Jahr, gleich wie die vorigen dazu dienen, daß sie Früchte tragen. Wo die Weinstöcke schwach sind, und im Sommer nicht mehr, als zween oder drey Schößlinge ausgetrieben haben, da wird nur einer mit drey Augen zum Tragen gelassen. Die andern schneidet man bis auf zwey, oder wenn sie schwach sind, bis auf ein Auge ab, damit sie im folgenden Sommer starke Schößlinge bekommen. Denn nichts ist jungen Weinstöcken schädlicher, als wenn man zu viel Holz daran läßt, oder wenn sie zu viel tragen.

Im Märze des vierten Jahres werden alle kleinen wagerechten Wurzeln, die nahe an der Oberfläche des Erdbodens heraus gewachsen sind, hart am Stamme weggeschnitten. An jeder Seite des Weinstocks wird 16 Zolle weit von der Wurzel ein Pfahl eingeschlagen, und die Tragknospen daran gebunden. Nach diesem stößt man noch einen Pfahl, der etwas länger ist, nahe an dem Fuße des Weinstocks hinein, und an diesen werden die zween Schößlinge angebunden, die bis auf zwey Augen abgeschnitten waren. Im May bindet man die Reben, welche Früchte zeigen, an die Pfähle, damit sie nicht abbrechen, und läßt sie bis auf drey Absätze über die Früchte hinaus wachsen. Hierauf muß man ihnen das Wachsthum dadurch hemmen, daß man die Spitzen abkneipt. Die Schößlinge aber, die im künftigen Jahre

tragen sollen, werden an dem mittlern Pfahle gerade in die Höhe gezogen. Solchergestalt macht keiner dem andern Schatten, und jeder genießt Sonne und Luft. Die Schößlinge müssen beständig in ihrer rechten Stellung bleiben, damit sich die Blätter nicht verkehren. Denn wenn dieses geschieht, so werden die Früchte sehr in ihrem Wachsthume aufgehalten.

Herr Miller schilt mit Recht auf diejenigen, welche die Blätter, die um die Trauben herum hangen, wegreissen, in der Meynung, daß die Sonne sie desto eher reif machen soll. Sie betrachten aber nicht, wie sehr sie dadurch ihre Früchte den kalten Thauen aussetzen, welche im Herbste stark fallen, und die Früchte, welche den Thau in sich ziehen, in ihrer Reife hindern. Ueberhaupt wird keine Frucht so gut reif, wenn sie völlig in der Sonne steht, als wenn sie mäßig mit Blättern beschirmt ist. Die Blätter sind unumgänglich nöthig zu Vorbereitung der Säfte, ehe sie in die Früchte gehen. Durch sie verfliegen die groben Theilchen der Säfte. Wenn nun die Blätter abgerissen werden, so bringt man entweder die Früchte um ihre Nahrung, oder es dringen mit den feinen Safttheilchen auch zugleich grobe hinein, wodurch die Früchte schlechter werden, als wenn man das Laub an den Reben stehen läßt.

Dieses führet mich natürlicher Weise noch zu einer andern Meynung, die ich schon seit langer Zeit für richtig gehalten habe; daß nemlich nicht nur die Abstreifung der Blätter, sondern auch die Verschneidung im Sommer, anstatt die Trauben zur Reife zu befördern, und besser zu machen, eher das Gegentheil thut. Denn im Frühlinge, und so lange die Gewächse im Wachsthume begriffen sind, ist ihr Saft von einer wäßrichten sauren Beschaffenheit, und hat viel von dem, was die Scheidekünstler ihr natürliches Salz nennen. Je weiter es im Sommer hinein kommt, oder je mehr der Saamen oder die

die Frucht einer jeden Pflanze nach ihrem Verhältnisse anfängt reif zu werden, desto mehr verliert sich dieses wäßrichte Wesen, und der Saft wird nach und nach lieblicher. Gelangt der Saamen oder die Frucht völlig zur Reife, so verwandelt sich der Saft von den Gewächsen, die den Winter ausdauern, in ein ölichtes, zähes Wesen. Diese Veränderung in der Natur des Saftes der Pflanzen kommt nach und nach zur Vollkommenheit, in wieferne die Pflanze in blühendem Zustande sich befindet. Wenn nun also von den jungen Schößlingen des Weinstocks, so lange er noch in seinem starken Wuchse sich befindet, ein ziemlich langes Stück abgeschnitten wird, und die Bewegung des Saftes darinnen noch lebhaft ist, so kann es freylich nicht anders seyn, als daß man dadurch die Natur hindert, daß sie die Verwandlung des Safts nicht zu Stande bringen kann. Dieses wird durch unzählige Versuche und Wirkungen bestätiget *) — Da

*) Eine Weide, ein Pappelbaum, ein Ulmbaum bleiben lange Zeit im Stamme gesund, wenn man sie fortwachsen läßt, und nicht beschneidet. Werden sie aber öfters geköpft, so wird der Stamm bald faul. Also thut die öftere Abschneidung der Aeste vielen Schaden.

Herr Mariotte, Dr. Woodward, und Dr. Hales haben durch Versuche erwiesen, daß die Blätter Werkzeuge der Ausdünstung an den Gewächsen sind, daß der größte Theil des Safts durch sie weggeht, und das übrige zum Wachsthume der Pflanzen angewendet wird. Ferner ist bekannt, daß die Blätter die Feuchtigkeit von dem Regen und Thaue in sich ziehen, und dadurch das Wachsthum der Pflanze befördern. — Doch sie mögen unmittelbare Werkzeuge der Ausdünstung der Gewächse, oder von der Vorbereitung des Saftes seyn, auf was für eine Art sie wollen, so ist doch ihre Nutzbarkeit, und sogar ihre Nothwendigkeit aus folgendem offenbar.

Man streife von einem jungen Baume, der in seinem vollen Safte steht, die Hälfte, oder zwey Drittheile von den Blättern ab, so wird der Baum in zween oder drey

nach diesem Sommerschnitte wieder neue Schößlinge ausschlagen, so werden dem Vermuthen nach die Säfte wiederum in einen dünnen wäßrichten Zustand versetzt, um das nunmehr aufs neue erweckte Wachsthum fortzuführen. Hierdurch wird die Verwandelung der Säfte in ihren lieblichern und dickern Zustand verzögert, und folglich die Fruchtbarkeit und mürbe Reife der Frucht gehindert. Es möchte daher wohl rathsamer seyn, wenn man mit der Abkürzung der Schößlinge so lange wartete, bis sie beynahe ihre vollkommne Länge erreicht haben, und die Trauben anfangen reif zu werden. Die Vollendung der Früchte erfordert eine so starke Anstrengung aller Kräfte der Natur, daß wenige, oder gar kein junger Schößling alsdenn hervorkommt. Solchergestalt bleiben die Knospen zum nächsten Jahre bey Kräften, und die Trauben werden vollkommen reif.

Herr Miller sagt weiter, wenn ein Weinberg so weit gebracht ist, daß er Früchte trägt, so müsse man ihn folgendergestalt abwarten: Gar zu viele Aeste dürfen an einer einzigen Wurzel niemals gelassen werden, und auch diese nicht zu lang seyn. Denn es kann wohl freylich kommen, daß man durch das Gegentheil mehr Früchte erhält. Allein diese Früchte erhalten nicht so viele Nahrung und werden im Safte nicht so gut, als wenn die Menge davon nur mäßig ist. Desgleichen werden die

Wur-

Tagen seinen Saft verlieren. Die Rinde, welche sich zuvor ganz leicht von dem Holze ablöste, wird alsdenn fest daran hangen. Ehe die Blätter abgestreift waren, konnte der Baum vermittelst eines Schildes gepfropft werden. Allein sogar gleich den ersten Tag darnach läßt sich das Auge nicht mehr hinein schieben. Folglich wird der Baum durch den Verlust seiner Blätter entkräftet.

Herr Duhamel meldet, er habe wirklich Bäume bloß durch Abnehmung der Blätter getödtet. Culture des Terres. T. I. C. 2.

Wurzeln der Stöcke im letztern Falle nicht so sehr entkräftet, als es nothwendig im erstern geschehen muß. Der Erdboden muß immerfort rein von Unkraute gehalten werden. Kein Gewächse darf darauf stehen, außer das, was man ausdrücklich erbauen will. Alle drey Jahre ist es nöthig, ihn nach Beschaffenheit des Erdreichs zu düngen. Ist es derber Boden, der oben weg leicht feste wird, so dient Seesand, oder Steinkohlenasche sehr gut zur Düngung. Ist er locker und trocken, so thut ein wenig Kalk mit Miste vermengt die besten Dienste. So oft im Frühlinge gegraben ist, werden, wie schon gemeldet, gleich darnach die Pfähle eingeschlagen, und eben die Sorgfalt und Wartung, die oben angegeben worden ist, auf die Weinstöcke verwendet. Herr Arnold sagt, man binde in Bourgogne die Reben der Weinstöcke in eine wagerechte Stellung, anderthalben Fuß hoch von der Erde, an drey oder vier Fuß hohe Pfähle, die ohne alle Ordnung etwan einen Fuß weit von einander eingeschlagen wären. An diese Pfähle binden sie die Schößlinge so, wie sie sich in die Länge erstrecken, und erhalten dadurch den Vortheil, daß kein Schößling dem andern, wenigstens so lang, als möglich, Schatten macht.

Columella verlangt, man soll die Pfähle und Gestelle jedes mal, wenn geschnitten ist, wieder herstellen. Breite Pfähle sind besser, als runde, und Eichenholz ist dazu unter allen das beste. Nach diesen sind runde Pfähle von Wachholder- Lorbeer- Fichten- und Hollunderholz. Verfaulte werden heraus gezogen, und an ihre Stelle neue eingesetzt. Alle Jahre muß neu angebunden werden. Man darf den Stamm nicht immer auf einem Flecke an den Pfahl anbinden, damit er nicht dadurch verletzt wird. Die vier Reben müssen ganz gemächlich an die Querstangen also gebunden werden, daß man sie nicht zu viel drehen oder beugen darf. Die Schößlinge müssen

also angebunden werden, daß sie, wenn sie über das Gestelle hinaus wachsen, schief davon herabhangen, und nicht dadurch, daß sie gebunden sind, hangen bleiben: Immaßen sie darüber leicht zerbrechen könnten, wenn sonderlich Früchte daran hängen. Wenn zween Schößlinge einander so nahe sind, daß sie nach einerley Seite des Gestelles sich wenden, so muß zwischen die Querstangen noch eine andre gesetzt werden, damit eine von diesen Reben daran gebunden werden kann.

Wer sich nach allem, was zur Gärtnerey gehört, genau umsicht, dem wird nicht unbekannt seyn, was für große Dinge D. Agrikola von seinen Mumien rühmt, wenn die zärtesten Pflanzen erbauet, und Waldbäume aus Reisern erzogen werden sollen. Oelhefen, wie Columella sagt, mit klarer Erde vermengt, daß sie steif werden, richten vielleicht eben dieses aus. Wo man keine Oelhefen hat, läßt sich doch wohl aus dem Pflanzenreiche sonst etwas bitteres ausfindig machen, welches, so wie die Mumien des Agrikola, von dem scharfen Oele in dem Terpentine frey ist; daher man es bey den Gewächsen gebrauchen kann, daß es vorzüglich wider den Auslauf des Saftes nach dem Schnitte, und wider die Verbrennung der Sonnenhitze, oder Beschädigung von Ungeziefer nutzbar sey. Diese Sache muß bitter seyn, damit das Ungeziefer nicht an den zarten saftigen Fasern gleich wie andrer Gewächse, also auch des Weins nage, wenn sie geschnitten werden. Auch bloße fette Erde hat man dazu für dienlich befunden. Eben dieses thut Ziegen-Schaaf-oder Kuhmist, mit der gehörigen Menge von Erde untermengt. m) Der Weingärtner muß also immerfort etwas dergleichen in Bereitschaft haben, das er auf jeden Schnitt legen kann, den er in den Weinstock macht.

m) Maisons Rustiques T. II. P. 3. L. 6. C. 2.

macht. Vielleicht ist es auch wohl den Reisern, wenn sie gesetzt werden, nützlich, indem man den Saft darinnen erhält, bis er seinen Dienst zum Wachsthume verrichtet. Vielleicht hilft es etwas, daß sie bey großer Hitze nicht austrocknen, und in nassem Boden, oder bey Regenwetter nicht zu sehr eingeweicht werden.

Siebenter Absatz.

Von der Gewohnheit, Weinstöcke an die Bäume hinan laufen zu lassen.

Columella n) giebt sehr umständliche Anweisungen, wie man Wäldchen anlegen soll, worinnen die Bäume wachsen, bis sie so stark sind, daß sie statt der Pfähle zu Weinstöcken dienen; desgleichen wie man Pflanzschulen errichten müsse zu Bäumen, an welche man Weinstöcke anlegen, oder nach dem Ausdrucke der Alten zu reden, beydes mit einander vermählen könne. Der Vorrath an Holze in Engelland, und der noch größre Ueberfluß desselben in Amerika macht, daß diese Ausführung in gegenwärtiger Schrift nicht eben nöthig ist.

Er empfiehlt dazu den Pappelbaum, als einen solchen, der sich mit dem Weine am besten verträgt, nächst diesem den Ulmbaum, und sodann die Esche. Den Pappelbaum verwerfen viele, weil er nicht eben starkes Laub hat, und dieses dem Viehe nicht recht schmeckt, welches in Italien ein sehr wichtiger Umstand ist, weil es daselbst an Grase fehlt. Das Laub von der Esche schmeckt Schaafen und Ziegen, und diese Gattung von Bäumen wird hauptsächlich an rauhen, bergichten Orten gepflanzt, wo der Ulmbaum nicht fortkommt. Der Ulmbaum wird am

n) De Arboribus. C. 16.

am allermeisten gepflanzt, weil er sich überaus wohl mit dem Weinstocke verträgt, und das Vieh dessen Laub sehr gern frißt.

Wenn die Bäume ausgepflanzt werden sollen, so müssen etliche Wochen vorher, ehe man sie versetzt, Gruben für sie gegraben werden; diese Gruben müssen so eingerichtet seyn, daß sie dem Weinstocke keinen Eintrag thun. Sie richten sich also gegen Morgen und Abend, wo es nöthig ist, der Kälte wegen den Weinstock an die Mittagsseite des Baums zu setzen: Oder nach Mittag und Mitternacht, wenn der Wein an der Morgen- oder Abendseite des Baums stehen soll. Werden die Bäume in ein Feld gepflanzt, wo Getreyde wachsen soll, und guter Boden ist, so muß die Weite dazwischen etwan 40 Fuß ausmachen. In dürftigem Erdboden, wo sonst nichts hin kommt, sind 20 Fuß genug.

Es mag in der Absicht, dem Weinstock eine Stütze zu geben, eine Gattung von Bäumen gesetzt werden, welche es wolle, so darf sie in den ersten zwey Jahren nicht beschnitten werden. Ist es ein Ulmbaum, und nimmt sich Zeit zu wachsen, so muß man alle Zweige abschneiden, bis auf einen einzigen, welches der schönste und geradeste seyn soll, der nur ausgesucht werden kann. Wächst er nicht so gerade, als man es haben will, so werden von dem Stumpfe eines andern Astes neben jenem etliche Zolle gelassen, und jener daran gebunden, damit er sich, als der künftige Stamm des Baumes gerade ziehen läßt. Das künftige Jahr kann der Stumpf glatt abgeschnitten werden. Findet sich zu dieser Absicht kein Ast, so wird die ganze Krone 9 Fuß hoch abgeschnittten, damit das Vieh nicht an die jungen Zweige hinanlangen kann. Wenn es möglich ist, so muß man sie auf einen Hieb herunter bringen, außerdem ist es nöthig, sie herunter zu sägen, glatt zu machen, und hernach mit untermengtem

mengtem Stroh und Leimen zuzudecken, daß weder Sonne, noch Regen zu der Wunde kommen kann. In zwey oder drey Jahren, wenn der Baum eine neue Krone hat, müssen die unnützen Zweige weggeschnitten, und die übrigen auf folgende Weise eingerichtet werden. In festem Boden darf ein Ulmbaum 8 Fuß, und in dürftigen 7 Fuß von der Erde heran keinen Zweig behalten; in dieser Höhe bleiben drey Zweige so viel möglich, in gleicher Entfernung in dem Umkreise des Baums stehen, woraus das sogenannte erste Stockwerk wird. Drey Fuß drüber bleiben wieder drey Zweige, doch, wenn man es möglich machen kann, nicht in gleicher Linie mit den untern stehen. Sonst möchten diese an die zarten Knospen der Reben von dem Weinstocke, die von dem obern herabhangen, anreiben, und die Trauben abschütteln. In solchen Stockwerken, oder Absätzen muß der Baum bis oben hinaus gezogen werden. In wieferne der Erdboden gut, oder schlecht ist, in so ferne erlaubt man den Aesten, daß sie sich mehr oder weniger ausbreiten, und diesem gemäß breiten sich auch die Reben des Weinstocks aus. Wenn der Ulmbaum gestutzt wird, so muß man genau darauf Achtung geben, daß der Stamm des Baums so wenig, als möglich Schaden leidet, und die Rinde nicht abgerissen wird, immaßen dieses ihm sehr nachtheilig seyn würde. Um die Bäume herum ist es nöthig, das Erdreich locker zu erhalten, und alle Ausläufer, oder was sonst dem Weinstocke Schatten machen möchte, wegzuschneiden. Wird der Baum alt, und es sammlet sich entweder von einem Schnitte, oder auf andere Weise Wasser darinnen, so wird ein Loch gebohrt, oder eine Rinne gemacht, daß das Wasser ablaufen kann.

Der Weinstock wird gesetzt, ehe die Bäume sehr groß werden. Einen jungen Weinstock kann ein junger Ulmbaum tragen, ein alter aber würde ihn umbringen.

Ihr Alter und Stärke muß sich also gleichmäßig gegen einander verhalten. Für den Weinstock wird ein Loch drittehalben Fuß breit, drey Fuß tief, fünf oder sechs Fuß lang, und wenigstens anderthalben Fuß weit von dem Baume gegraben. Steht er näher, so lassen die Wurzeln von dem Baume den Wurzeln des Weinstocks nicht die Freyheit, tief in die Erde zu fahren, und der Baum drückt den Weinstock darnieder, indem er wächst. Zu einem Weinstocke, der im Frühlinge gesetzt werden soll, macht man das Loch im vorhergehenden Herbste, damit die Erde durch den Regen und Frost im Winter locker wird. Soll er im Herbste gepflanzt werden, so öfnet man die Löcher etliche Wochen zuvor, daß der Erdboden von Sonne und Regen Genuß hat. Zuvor hat es Columella für unrecht geachtet, wenn man in ein Loch zwo Pflanzen setzt. Hier verordnet er, in jedes Loch zwo einen Fuß weit zu setzen, damit sie den Baum desto eher überziehen. Zu der Zeit, wenn man sie setzt, darf kein Nordwind, und kein kalter Thau seyn. Ist die Himmelsgegend gelind, so wird, statt zwo Pflanzen in einem einzigen Loche, ein Loch gegen Morgen, und noch eines gegen Abend an dem Baume gemacht, und in jedes ein Stock gepflanzt. Auf solche Weise haben die Wurzeln Platz genug, sich auszubreiten. Ich habe bereits erinnert, daß Herr Miller wenig daraus macht, ob ein Baum, wenn man ihn versetzt, nach eben der Gegend zusteht, wie er in der Baumschule gestanden hat. Nach der Meynung des Columella aber ist es gar ein wichtiger Umstand, sonderlich bey dem Weinstocke, (wiewohl er eben dieses von allen Bäumen saget, die von dem Orte, wo sie gewachsen sind, anders wohin gesetzt werden) wenn man sie zeichnet, ehe sie herausgenommen werden, damit sie sich mit der Seite, die nach der Sonne gestanden hat, wieder dahin kehren. An warmen und trocknen Orten, wo man weder einen strengen, noch

einen nassen Winter zu befürchten hat, ist es am besten, die Weinstöcke sowohl, als die Bäume im Herbste zu pflanzen. Unter die Wurzeln legt man einen halben Fuß tief von der schönsten und besten Erde, und deckt sie mit wohlgedüngter Erde zu. Der Weinstock wird also gesetzt, daß er sich mit dem Stamme nach dem Baume zu beugt, und an diesem muß er gerade in die Höhe wachsen. Desgleichen ist es nöthig, ihn gegen das Vieh zu verwahren. In heißen Ländern erfordert die Nothdurft, den Weinstock an die Mitternachtsseite des Baums zu pflanzen. In gemäßigten Himmelsstrichen kann er gegen Morgen oder gegen Abend zu gesetzt werden, damit er nicht den ganzen Tag entweder in der Sonne, oder im Schatten steht.

Im künftigen Herbste werden die Weinstöcke eben so, wie oben zu Pfählen oder Gestellen angewiesen worden ist, beschnitten. Wenn sie das erste Stockwerk erreicht haben, so theilt man die Reben unter die Zweige ein, und läßt einen Hauptreben den Baum hinan wachsen. Hiermit wird von Absatz zu Absatz der Baum nach und nach bedeckt. Viele machen dieses zu einer Vorschrift, daß sie den Baum hauptsächlich unten beladen, weil der Wein daselbst die meisten Trauben trägt, und man dieselben auch da am allerleichtsten lesen kann. Wer aber mehr auf die Beschaffenheit, als auf die Menge der Trauben sieht, derselbe bedeckt die obersten Aeste am meisten, und die übrigen versieht er mit tragbaren Reben nach Beschaffenheit ihrer Stärke. Die künftige Beschneidung beruhet hauptsächlich darauf, daß die Reben, welche bey der letzten Weinlese getragen haben, abgeschnitten, und an deren Stelle andere gezogen werden. Hat der Weinstock starken Wuchs, so kan man die Tragreben schief von dem Aste heraus hangen lassen. Die äußersten Enden ziehet man hernach zurück, und bindet sie an den Ast an. Wächst der Stock sehr in die Reben,

so kann man sie auch auf den nächststehenden Baum hinüber ziehen. Diese Reben tragen zwar viel, indessen müssen sie gleichwohl bey der nächsten Beschneidung weggenommen werden, weil sie sonst den Stock gar zu sehr entkräften. Aus dem festen Holze darf gar keine Rebe heraus wachsen, man müßte sie denn nöthig haben, einen leer gewordenen Ast damit zu beziehen.

Der junge Weinstock wird ohngefähr vier Fuß hoch von der Erde an den Baum angebunden, und mit diesem Bande kann man ihn in seinem Wuchse, wenn er zu übermäßig ist, oder wenn der Baum keine Aeste hat, hemmen. Wenn er halb in die Höhe ist, wird er wiederum, und dann das drittemal oben gebunden. Alle Jahre muß man die Weinstöcke losbinden, immaßen sie alsdenn am allerleichtsten geschnitten, und von allen Unvollkommenheiten frey gemacht werden können. Es ist auch ihr Nutzen, wenn man sie an neuen Flecken bindet. Sie stehen ferner desto weniger in Gefahr, durch das Band gerieben zu werden. Die Tragreben werden an jeden Ast also angelegt, daß man sie über dem dritten Auge bindet, und schief herabhangen läßt. Zu fest darf man aber nicht binden, damit das Band nicht einschneidet. Eben zu der Zeit, da man etliche Reben solchergestalt anlegt, Früchte zu tragen, werden andere an dem Stamme des Baumes hinangezogen, daß sie Holz zum künftigen Jahre abgeben.

Ueberzieht der Stock den Baum nicht zur Gnüge, so wird eine Rebe bey dem Schnitte im Herbste auf den Erdboden herunter gezogen, und zu einem Ableger gemacht, aus welchem so viele junge Gewächse hervorwachsen, und an den Baum hinan geführt werden können, daß sie ihn hinlänglich bedecken. Wenn die Bäume eingehen, so müssen unverzüglich neue an ihrer Stelle gesetzt werden. Abgestorbene Weinstöcke werden durch Ab-

leger

leger von den benachbarten Stöcken ersetzt. Dieses hat der Herr von Chateauvieux sehr bedachtsam und mit gutem Erfolg viel besser, als durch junge Stöcke aus der Pflanzschule verrichtet, wie wir bald sehen werden.

Die bisherigen Anweisungen zu Bestellung hochwachsender Weinstöcke in Italien lassen sich eben so gut in allen andern warmen Ländern anwenden. Diesen fügt Columella o) eine Nachricht bey, die ich Auszugsweise mittheilen will, wie Weinstöcke von niedrigerm Wuchse in den Landschaften des römischen Reichs bestellt worden sind.

Daselbst grub der Landwirth niemals den Erdboden über und über um, sondern öfnete nur eine tiefe Furche, in welche die Weinstöcke gesetzt wurden. Dieses mochte nun wohl an Orten hinlänglich seyn, wo das Erdreich von Natur locker war. In etlichen Weingärten von dieser Art stunden die Stöcke ganz ohne Pfähle. In manchen wurden sie an Geländere gebunden. Zum Theil band man sie an Zwergbäume, und zuweilen ließ man sie auf dem Erdboden herumlaufen. Im ersten Falle wurde ein einzelner Stamm ohne alle Seitenreben aufgezogen, bis er so stark war, daß er fruchttragende Reben tragen konnte. Wenn diese lang genug waren, so wurden sie in einem Kreise heruntergebeugt, und unten an den Stamm angebunden. Im zweyten Falle zogen sie die tragbaren Reben, so, wie sie wuchsen, an Geländere, oder Spaliere. In beyderley Anstalten war bey der Pflanzung, Beschneidung, und anderer Abwartung so ein geringer Unterschied, von den bisher gegebnen Anweisungen, daß es unnöthig seyn würde, sie hier umständlich zu berühren. Ich werde ohnedem bald Gelegenheit haben, von der Bestellung der Weinstöcke von niedrigem und mittlerm Wuchse nach der gegenwärtigen Einrichtung in

o) L. III. C. 14. und anderwärts.

in Frankreich, wo die besten Weingärten nicht anders angelegt sind, weitläuftig zu handeln. Daß man sie so auf dem Erdboden herum laufen läßt, dieses achtet Columella mit allem Rechte für eine so schlechte Wirthschaft, daß man sie mit nichts entschuldigen kann, es müßte denn die Gegend übermäßig mit sehr starken Winden belästiget seyn. — Darwider läßt sich aber vielleicht die Einwendung machen, ob auch ein solcher Ort überhaupt zum Weinbau gelegen sey.

In Gallien waren die Bäume, woran sie Weinstöcke legten, sehr niedrig, und es wurden mit Fleiß solche gewählt, welche das wenigste Laub hatten. Deswegen hielten sie in dieser Absicht viel auf den Pappelbaum. Es wurde ferner zu dem Ende der Spindelbaum, die Bergesche, und zuweilen die Weide aufgezogen. Die Weide brauchten sie nur an solchen Orten, wo andere Bäume wegen der Feuchtigkeit nicht gut fortkommen wollten. Denn man glaubt, sie verderbe dem Weine den Geschmack. Desgleichen wurde der Ulmbaum noch als jung zu einem Zwergbaume gezogen, welches damit ganz leicht angeht. In trockner, und hoher Lage waren die Stockwerke, oder Absätze dieser Bäume ohngefähr 8 Fuß, und in Thälern oder feuchten Orten etwan 12 Fuß hoch. Diese Bäume theilten sie ordentlicher Weise in drey Aeste, aus welchen verschiedne kleinere Zweige heraus wuchsen. Wenn der Wein beschnitten wurde, so war es gewöhnlich, alle kleinen Zweiglein wegzuschneiden, damit sie der Frucht nicht zu viel Schatten machen sollten. Pflanzten sie Zwergbäume dahin, wo Getreyde wuchs, so wurden sie zwanzig Fuß von einander in vierzig Fuß weiten Reihen gesetzt. War aber da, wo man sie hinsetzte, kein Getreyde, so stunden sie gewöhnlichermaßen überall 20 Fuß weit. Hier war es noch gewöhnlicher, die Weinstöcke von einem Baume zu dem ardern zu ziehen, als wenn es hohe Bäume waren. Stunden die Bäu-

me

me zu weit von einander, daß sie die Reben nicht gut tragen konnten, so wurden Stangen darzwischen gelegt, und mit Pfählen gestützt, wenn die Trauben anfingen für sie zu schwer zu werden. Uebrigens gieng es durchgängig mit der Bestellung des Weins eben so zu, als in Italien.

Was die Abnehmung der überflüßigen Reben, und Blätter von den Weinstöcken anlangt, so merkt Columella an, daß in den Provinzen, an Orten, wo zu viel Schatten, oder die Sonnenwärme nicht stark genug war, oder die etwan feucht und kalt waren, von den Weinstöcken viel Laub genommen wurde, damit die Früchte durch die Sonnenwärme desto eher reif, und durch die gar zu große Nässe nicht faul werden möchten. Wo es aber trocken, warm, und viele Sonne war, daselbst ließ man den Trauben alle Zweige und Blätter: hatte der Weinstock nicht genug davon, so wurden die Trauben mit sonst etwas zugedeckt. In der bereits angeführten Stelle sagt Columella p): „Mein Vetter, Markus Columella, ein überaus geschickter Mann in allen „freyen Künsten, und der vortrefflichste Hauswirth in „Bätica, deckte seine Weinstöcke im Anfange der Hundstage mit Strohdecken zu. Denn zu solcher Jahreszeit „gab es in derselben Gegend sehr heiße Morgenwinde „wovon die Trauben, wenn sie nicht zugedeckt waren, „verdorreten.“

Meine Absicht ist, dem Leser so vielen nutzbaren Unterricht zu geben, als mir nur möglich ist, und meinen Vortrag über diesen Gegenstand so sehr, als ich kann, zu erläutern. Es kann dieser Gegenstand, wenn gehörig darauf Achtung gegeben wird, und die Erfahrung von etlichen Jahren dazu kommt, für die fleißigen, und unermüdeten Einwohner der weitläuftigen englischen Ländereyen

p) S. 357. (391.)

dereyen in Amerika eine so wichtige Sache werden, daß er ihnen sehr ansehnliche Vortheile verschafft. Vielleicht können sie dadurch dem Lande, wovon sie herstammen, wenigstens einen ansehnlichen Theil desjenigen Geldes ersparen, welches aus Engelland für Wein in andere Länder geführt wird, an welchen es gleichwohl in Handel und Wandel wenig Geld verdient. Aus diesem Grunde habe ich die Schriften der berühmtesten Verfasser in den neuern Zeiten von diesem Stücke der Wirthschaft sorgfältig durchsucht, und ich will aus denselben folgende wenige Anmerkungen von der Bestellung der Weingärten in Frankreich beyfügen.

Achter Absatz.

Die gegenwärtige Einrichtung mit der Bestellung der Weingärten in Frankreich.

Es hat zwar jede Provinz in Frankreich ihre besondere Weise den Weinstock zu bestellen und abzuwarten, sowohl, als den Wein zu verfertigen. Doch diese Verschiedenheiten sind gar nichts wesentliches, gleichwie hingegen die Grundsätze der Wirthschaft allemal einerley sind, und durch die wenigen Abänderungen nicht gestört werden, welche hier und da gebräuchlich worden sind, und bloß zur Vollständigkeit dieser Kunst etwas beytragen. Dieses sind Anmerkungen der Verfasser von den *Maisons Rustiques*, welche ihre Vorschriften q) von der itzt gebräuchlichen, und des Beyfalls am meisten gewürdigten Einrichtung in Burgund, Champagne, und Orleans herleiten, da man die Weine von daher mit allem Rechte am meisten schätzet.

Ihre

q) T. II. P. 3. L. 6. C. 1.

Ihre Anweisungen von der Wahl des Erdbodens, von der Lage, Aussicht, Art zu pflanzen, und von der künftigen Bestellung des Weinstocks sind den Vorschriften des Columella so gemäß, daß es unnöthig seyn würde, wenn ich sie hier wiederholen wollte. — Sie sind freylich etwas umständlicher in der Art den Wein zu pfropfen, welches in die Spalte, wie bey vielen Gattungen von Obstbäumen, geschieht. Nur ist hierbey noch dieser Unterschied, daß ein glatter Fleck am Weinstocke, etwan 7 oder 8 Zolle weit von dem Stamme, und zwischen zween Knoten, oder Absätzen zu Einsetzung des Pfropfreises am meisten gewählt, und das Reiß, wie wir schon oft in gleichen Fällen gesagt haben, von dem tragbarsten Reben des fruchtbarsten Weinstocks genommen werden muß. Um den Ort herum, wo das Pfropfreiß eingesetzt werden soll, müssen alle kleinen Wurzeln weggenommen werden; das Pfropfreiß wird ferner genau in die Spalte eingerichtet, so, daß die inwendige Rinde des Reises vollkommen an der innern Rinde des Stocks anliegt. Der Schnitt wird sehr sorgfältig mit Streifen von der innern Rinde einer jungen Linde, oder Weide, oder auch mit Baste so dicht verbunden, daß weder Luft noch Feuchtigkeit, auch nur im mindsten dazu kommen kann. Sodann wird das Pfropfreiß nebst dem Stocke gemächlich nieder in ein Loch gedrückt, das mit Fleiß für sie gemacht ist. Darinnen deckt man sie mit Erde so weit zu, daß von dem Pfropfreise nur zwey Augen über der Erde hervor ragen. Das Pfropfreiß muß man so viel möglich gleich, nachdem es abgeschnitten ist, einsetzen, und es ohngefähr zwölf Zolle lang machen r).

Weder die Weinstöcke von mittlerer Größe, noch die niedrigen, welche zwo Gattungen hauptsächlich in den französ-

r) Ibid. C. 2. Art. 4.

französischen Weingärten stehen, dürfen durch irgend in der Nähe stehende Gebäude oder Bäume Schatten haben. In den mittäglichen Gegenden von Frankreich, dergleichen Provence und Languedoc ist, werden die Weinstöcke, wie in Piemont, Italien, und andern warmen Ländern, hoch an die Bäume hinan gezogen, oder Lauben, oder Bogengänge daraus gemacht, damit sie gegen die gar zu heftige Sonnenhitze desto besser in Sicherheit sind. Die vor andern auf solche Weise gepflanzten Gattungen heißen die Cioutat, die Corinthische, die Damaskus, und die Bourdelaistraube. Um Auxerre herum wird der Wein an Spaliere und Gitter gezogen. Die niedrigsten Gattungen aber, womit die Weingärten um Paris, Beaune, Tonnere, Chablais, u. s. w. meistens besetzt sind, werden nur an gemeine Pfähle gebunden, und tragen, wie man aus der Erfahrung weiß, die meisten Früchte, woraus in manchen Jahren der beste Wein wird.

In Champagne denken die Leute, der Erdboden bey ihnen sey vor allen andern Gegenden ganz besonders zu Erzeugung guten Weines geschickt. Ihre höchsten Weinstöcke setzen sie in mittelmäßigen, und die niedrigen in den besten Boden. Jene werden vier, oder fünf, und diese etwan drey Fuß hoch gezogen. Soviel sie wissen, wächst in ihren Weingärten der beste Wein, wenn sie am meisten an der Sonne liegen. Sie ziehen daher allemal eine schiefe Lage vor, die völlig frey gegen Mittag liegt. Erdboden, der etwas steinicht, und von Natur nicht gar zu feucht ist, haben sie am liebsten. Diesen düngen sie von Zeit zu Zeit mit frischer Erde. Doch mit dem Miste nehmen sie sich in Acht, damit sie davon nicht zu viel gebrauchen, weil der Wein gar leicht dadurch am Geschmacke schlecht, und gern trübe wird. Kuhmist achten sie zu ihrem besten Erdboden für besser, als Pferdemist, weil jener nicht so hitzig ist. Denn zu

festem

festem Lande gebrauchen sie gut verfaulten Pferde- und Schafdünger, worunter sie ohngefähr zweymal soviel Kuhmist mengen, damit die Wurzeln des Weinstocks nicht davon verbrennen. Gegen das Ende des Herbstes breiten sie diesen Mist, nebst frischer Erde schichtenweise in Gräben quer über den Weingarten; wenn nun diese vermischte Düngung den ganzen Winter durch gelegen hat, und also mürbe und mild worden ist, so legen sie beyzeiten im Frühlinge einen halben Korb voll davon an die Wurzeln eines jeden Weinstocks, besonders an solche, die am spätsten gepflanzt worden. Zu dem Ende wird um den Stock herum ein Loch gemacht, welches hinten, wo der schräg herab gehende Boden am höchsten ist, am tiefsten seyn muß. Dieses wird über den ganzen Weingarten in acht oder zehen Jahren einmal, oder, welches auf eines hinaus läuft, jedes Jahr auf den achten oder zehnten Theil gethan.

In Champagne wird an den meisten Orten eine kleine schwarze Gattung erbauet. Damit der Wein in dieser Landschaft desto vollkommner werde, so rotten sie mit großer Sorgfalt alle weissen, und solche, die zwar schwarz, aber groß und grob sind, aus. Gesetzt, dergleichen Weinstöcke werden nicht ausgerauft, so pfropfen sie doch nach ihrem Belieben andre drauf.

Gegen das Ende des Brachmonats, und bisweilen gar im May, wenn der Weinstock zeitig getrieben hat, wird jede Rebe oben abgeschnitten, damit desto mehr Nahrung in die Trauben geht. Denn an niedrigem Weine ist es am besten, wenn er nirgend höher, als drittehalben, oder drey Fuß vom Erdboden ist. Diese niedrigen Stöcke werden alle Frühlinge in ein Loch, das sie dicht darum graben, niedergebeugt, und die Reben, welche vorher so lang abgeschnitten sind, als dem Wachsthume des Weins am gemäßesten ist, werden so weit

mit Erde bedeckt, daß davon nur drey oder vier Augen oben über der Erde heraus stehen. — In Oberpiccardie haben sie die Art, ihre Weingärten alle Jahre, wie sie es nennen, zu erneuern, indem sie die Stöcke auf solche Weise verscharren, und aus jedem Reben einen Ableger oder Senker machen.

Es ist eine allgemeine Regel, daß, je fester der Boden ist, desto weiter auch die Weinstöcke von einander gesetzt werden müssen. Desgleichen darf man keine Ableger, Pfropfreiser oder Setzlinge gebrauchen, außer solchen, die eine glatte glänzende Rinde haben, und woran das Holz, wenn man es schneidet, eine hellgrüne Farbe hat. Was schon, wenn man mit einem Messer ein wenig von der Rinde aufhebt, dunkelgrün aussiehet, wird als unnütze verworfen.

Zur Verwahrung gegen die übeln Folgen der Fröste und Nebel, wenn davon einige Gefahr zu befürchten ist, legen die französischen Winzer längst an der Seite des Weingartens hin, wo der Wind herkommt, eine Reihe trocknes Stroh, und verbrennen es ganz gemächlich. Sollten die Weinstöcke diesem ohngeachtet erfrieren, so schneiden sie dieselben sehr niedrig ab, damit sie im künftigen Jahre desto besser tragen.

Nach einem dicken Nebel halten sie es für nöthig, ihre Weinstöcke mit dem Safte aus den Wurzeln oder Blättern wilder Gurken, oder mit klargestoßnem, und in Wasser geweichten wilden Kürbis zu begießen. Sie stehen ferner in den Gedanken, wenn man sie spät schneidet, so sey dieses ein Verwahrungsmittel wider den Brand, immaßen die Weinstöcke nicht eher blühen, als bis die Sonne sehr warm scheinet, und Kräfte hat.

Wenn im May- Brach- und Herbstmonate Thau, oder Nebel fallen, so lassen behutsame Landwirthe des

Morgens

Morgens sehr früh niemanden in ihre Weingärten gehen. Denn wenn jemand die Blätter angreift, so zieht der Thau in diesen Monaten, da er immer kalt ist, darauf Blasen, darüber bleibt er auf den Blättern fest hangen, ehe die Sonne aufgeht, welche nachgehends diese Gefahr aus dem Wege räumt, indem sie die Feuchtigkeit auszieht, und abtrocknet. Eben so wenig lassen sie jemanden gleich nach einem jählingen Frühlingsregen hinein, so lange die Blätter noch davon naß sind, oder wenn etwan ein Nebel, oder starker Reif darauf liegt.

Seewasser, Salz und Wasser, oder lang gestandner Urin mit Mist und Erde vermengt, thun den Weinstöcken, die nicht gut tragen, oder aus Mangel der Feuchtigkeit roth werden, große Dienste. Man sagt, wenn die Blätter weiß, und trocken werden, wenn das Holz schwillt, und wenn die Früchte abfallen, welches alles Zeichen sind, daß die Stöcke eingehen wollen, so erholen sie sich dadurch wieder, wenn man den Stamm mit klarer, und in starken Eßig eingeweichter Asche abreibt, und die Wurzel damit begießt — Dieses hat seine Richtigkeit, daß diese Wirkung erfolgt, wenn man den Erdboden um die Stöcke herum aufgräbt, und in klarer lockerer Verfassung erhält. Noch mehr, es wird sie dieses immerfort bey solcher Munterkeit erhalten, daß man niemals andere Mittel zu Beförderung ihrer Fruchtbarkeit vonnöthen hat. Eben so wenig darf man auch bey gehöriger Anwendung dieses Hauptmittels befürchten, daß die Trauben an dem Weinstocke verschrumpfen, oder verdorren. Sollte dieses ihnen ja durch Unachtsamkeit wiederfahren, so schlagen die vorher genennten Verfasser dieses als ein Mittel vor, daß man die also verdorbenen Früchte allesammt abreißt, und die Wurzeln des Stocks mit altem Urine begießt. Sollten die Trauben an dem Stocke faul werden, ehe sie zur

Reife gelangen, so geben sie den Rath, alte Asche, oder Gerstenmehl um den Stamm herum zu legen.

Wenn die Weinstöcke, so, wie schon bey andern Bäumen erinnert worden, mit Wasser besprengt werden, worinnen die Gerber ihre Felle zugerichtet haben, so rührt sie kein Vieh an.

Die jungen Blätter und Früchte des Weinstocks werden oft durch sehr kleine grüne Fliegen stark belästiget, die in die jungen Knospen hinein kriechen, und daselbst ein dünnes Gewebe beynahe wie die Spinnen machen, worein sie ihre Eyer legen. Alle solche Gewebe, nebst den Blättern, worauf die Eyer liegen, sie mögen noch am Baume hangen, oder abgefallen seyn, müssen sorgfältig gesammlet, und außer dem Weingarten verbrannt werden.

Schnecken, die dem Weine großen Schaden zufügen, verstecken sich immer den Tag über. Also muß man sie am frühen Morgen, oder gleich wenn der Thau oder ein Platzregen gefallen ist, sonderlich im Frühlinge und Herbste, zu welchen Jahreszeiten sie sich am meisten blicken lassen, sorgfältig aufsuchen, todt schlagen, oder verbrennen.

Die Rebenwürmer, welche die Franzosen gribouris nennen, sind im leichtsten Boden am ärgsten. Wenn ein Weinstock durch dieses Ungeziefer angetastet wird, so sind seine Reben kurz und dürftig, die Blätter voll Löcher, und wenig Früchte daran, die noch dazu außerordentlich gering sind, man mag sich auch mit ihrer Abwartung noch so große Mühe geben. Dieses Ungeziefer ist viel kleiner, als die kleinsten Mücken, mit denen es an Farbe und Gestalt eine Aehnlichkeit hat. Sie nagen das ganze Jahr am Weinstocke. Denn im Herbstmonate kriechen sie in die Erde nach den Wurzeln, sonderlich

lich der jungen Pflanzen. Im May, wenn der Wein dicke Knospen hat, kommen sie aus ihren Löchern hervor, fressen an der Oberfläche der Knospen, hernach an den Blättern, und endlich setzen sie sich auf die Trauben, durchfressen die Schale, saugen den Saft aus, und legen ihre Eyer hinein. Daraus wächst eine unzählige Menge kleiner Würmer, welche die Früchte zu der Zeit, da sie gelesen werden sollen, vollends zernichten. Diesem Unheile zuvor zu kommen, geben die Verfasser von den *Maisons Rustiques* s) den Rath, man solle an verschiednen Orten des Weingartens ein paar Hände Bohnen säen. Denn dieses Ungeziefer macht sich über diese her, und kann folglich getilget werden, wenn man die Bohnen wegnimmt, und verbrennt.

Um eine unzähliche Menge andrer Gewürme los zu werden, die sich bey Herannahung des Winters nach einer sichern Zuflucht umsehen, und daher entweder in den Erdboden, oder in Mist oder Streu, die darauf liegt, kriechen, schlagen sie vor, was bereits erinnert worden. t) Man legt ein Häufchen Stroh, oder dergleichen leichte Sachen um den Stamm eines jeden Stocks, wenn es anfängt zu frieren; und im Frühlinge wird es außer dem Weingarten verbrannt. Damit läßt sich eine unzähliche Menge von Würmern vertilgen. Doch wenn es recht helfen soll, so müssen alle Nachbarn in der Gegend es auch so machen. Außerdem breiten sich diese schädlichen Thiere gar bald aufs neue von einem Weingarten zu dem andern aus.

Herr Millers Vorschlag wider Fliegen und Wespen, die oft sehr zahlreich und so hungrig sind, daß sie die schön-

s) Ubi supra. C. 2. Art. 5.
t) S. 348.

schönsten und schmackhaftesten Beeren an den reifen Trauben allesammt verzehren, verdient auch in Weingärten große Aufmerksamkeit, wiewohl er sich in Küchengärten leichter anwenden läßt. Indessen wenn er auch noch so mühsam ist, so vergilt er dieses doch sehr reichlich, weil man diesem Unheile damit vorbauen kann. Ehe die Trauben ganz reif sind, und ehe sie folglich sich in Gefahr befinden, durch diese Feinde angetastet zu werden, hängt man von einem Flecke zum andern, je näher, je besser, an die Weinstöcke Flaschen, die halb mit Zuckerwasser angefüllt, und oben am Mundloche mit etwas Honig bestrichen sind. Dieses lockt die Fliegen und Wespen, welche, indem sie nach dem süßen Wasser trachten, in die Flaschen fallen, und ersaufen. In drey oder vier Tagen sieht man einmal nach, nimmt die Fliegen und Wespen heraus, und füllt sie von neuem mit süßem Wasser.

Wenn die Früchte reif sind, und die Stengel an den Trauben etwan 14 Tage vor der Weinlese halb durchgeschnitten werden, so hilft dieses den Saft der Trauben sehr verbessern. Denn hernach kann nicht so viele Nahrung in die Früchte kommen, und also haben die wäßrichten Theilchen Zeit, auszudünsten, wodurch der Saft desto besser in Ordnung gebracht wird. So machen es einige von den klügsten Hauswirthen in den mittäglichen Gegenden von Frankreich. Noch mehr wird der Stärke und dem Geschmacke des Weins geholfen, wenn man die vom Stocke abgeschnittenen Trauben einen Monat vorher, ehe sie gekeltert werden, an einem trocknen Orte an Faden also anbindet, daß sie einander nicht berühren. Diesem muß man großen Theils die vortrefflichen Weine aus demjenigen Theile von Tyrol zuschreiben, der an Italien angränzt. Daselbst haben sie die Gewohnheit, daß sie die Trauben eine Zeit lang aufheben, ehe sie gebraucht werden. Es hat dieses Herr Burnet auf seinen Rei-

sen,

sen, und nach ihm ein noch viel sorgfältigerer Beobachter, der Herr von Blainville, angemerkt. u)

Neunter Absatz.

Verzeichniß der vornehmsten Gattungen von Trauben, nebst deren Gebrauch, und der Zeit, wenn sie reif sind. x)

Die besten Gattungen der Trauben, auf den Tisch, zum Weine, und zu Verjus, oder saurem Traubensafte sind die morillon, chasselas, muscat, corinthe, malvasier, bourgoignon, bourdelais, die Trauben ohne Kerne, melié, gamet, und gouais Trauben.

1) Die Morillontrauben sind von verschiedner Gattung, die meisten davon sind überall bekannt, und für den Tisch so wohl, als Wein daraus zu machen, zum Theil sehr gut.

Die frühzeitige Morillontraube, welche bey uns die Heumonatstraube heißt, hat kleine, runde, schwarze Beeren, welche ganz locker an der Traube hangen. In Engelland wird sie ohngefähr im August reif, schmeckt wie Zucker, und wird gern von Vögeln und Fliegen gefressen. Sie läßt sich in einen Winkel des Gartens setzen, der gegen Mittag, und vor dem Winde sicher ist. Ihre einzige Tugend besteht darinnen, daß sie zeitiger reif wird.

Die Morillon taconné, oder die schwarze Traube, auch der Müller genannt, weil auf den Blättern

u) Travels trough Holland, Germany, Switzerland, and Italy.

x) Maison Rustique T. II. P. 3. L. 6. C. 1. und Miller's Gardener's Dict. art. *Vitis*.

rauche Haare sind, wird etwas später, als die vorige reif, hat vielen Anhang, und giebt guten Wein. Die Trauben davon sind kurz, die Beeren länglicht, und so dicht beysammen, daß viele davon inwendig grün bleiben, wenn die auswendigen völlig reif sind. Sie wächst gern auf sandichtem leichten Erdboden, wird in Engelland im Herbstmonate reif, und von etlichen die Burgundertraube genennt. Doch diesen Namen führt noch mehr

Die gemeine schwarze Morillontraube, welche unter dem gemeinen Volke in Burgund pineau, und in Orleans Auvernat heißt, weil sie ursprünglich aus Auvergne gekommen ist. Die Beeren sind länglicht, hangen lockerer, als an der vorigen Traube beysammen, und werden daher mit mehrerer Gleichheit reif. Diese Gattung ist sehr süß, wie Zucker, schwarz, gut zu essen, kommt fast überall gut fort, und giebt vortrefflichen Wein. Die Blätter sind runder, als an irgend einer andern Gattung, und das Holz hat, wenn man es schneidet, eine röthere Farbe. Die beste Gattung ist diejenige, deren Knoten nicht über drey Finger breit von einander stehen. Noch einer andern Morillongattung geben die Franzosen den Namen pineau aigret, oder von herben Geschmack. Sie hat längeres, dickeres, saftigeres, und nicht so festes Holz, als die vorhergehende. Die Knoten sind wenigstens vier Finger breit von einander. Die Rinde ist auswendig sehr roth, und die Blätter sind dreyfach, wie an einem Feigenbaume. Die Beeren davon sind kleiner, und die Trauben lockerer, als an der vorigen Gattung. Sie trägt auch nicht so viele Früchte. Der Wein davon ist stark, und noch besser, als von den vorigen. Die dritte Morillongattung, französisch franc morillon, lampereau und beaune, blühet eher, als die andern, und giebt eben so guten Wein. Das Holz daran ist schwarz, so wie die Früchte. So lange

lange sie grün sind, versprechen sie viel. Allein ehe sie die gehörige Reife erhalten, geht immer mehr, als die Hälfte davon verloren. Dieser Weinstock wächset mehr, als alle vorigen Gattungen ins Holz, und die Knoten stehen viel weiter von einander.

Es giebt ferner eine weisse Morillontraube, die vortrefflich zu essen ist. Die Schale ist aber daran härter, als an der gemeinen schwarzen Morillontraube. Zu dieser Gattung gehört auch die graue Auvernattraube von Orleans.

2) Die Chasselas = sonst Muscadet = oder die weisse bar = sur = Aubetraube ist groß, weiß, und vortrefflich, sowohl zu essen, als lange zu erhalten, abzutrocknen, und guten Wein daraus zu machen. Die Beeren stehen daran nicht dicht beysammen. Sonderlich taugt sie gut in steinichte Weingärten, weil sie daselbst am leichtsten reif wird. Es giebt noch eine Gattung von der weissen bar = sür = Aubetraube, eine Gattung von der grossen Corinthtraube, wovon weiter unten geredet werden soll.

Die schwarze Chasselastraube, die in Provence und Languedoc unter dem Namen der griechischen Traube bekannt ist, sieht man nicht so häufig, als die weisse. Eben so ist es auch mit der rothen, deren Beeren stärker sind. Beyde sind vortrefflich.

3) Fast alle Muscat = oder Muskatellertrauben sind überaus gut.

Die weisse Muskatellertraube, oder Frontignan hat lange, dicke, und enge stehende Büschel. Sie dient gut zu essen, aufzuheben, Wein zu machen, und am Ofen, oder in der Sonne abzutrocknen. Die Beeren dieser Trauben sind sehr klein, und stehen überaus enge beysammen. Daher müssen sie, wenn es am leichtsten angehen will, bey Zeiten im Jahre sorgfältig dünne gemacht werden, daß Sonne und Luft nicht gehindert

wird,

wird, hinein zu bringen, und damit sie nicht durch die Feuchtigkeit, die sich außerdem darinnen aufhält, verfaulen.

Die frühzeitige, weisse, piemonteser Muskatellertraube, verdient ganz besondere Achtung. Sie hat längere Trauben, die nicht so dicht beysammen stehen, und ölichter sind.

Die rothe, oder Korallenmuskatellertraube hat diesen Namen, weil sie eine schielichte Farbe annimmt. Sie hat eben die Eigenschaften, doch sind die Beeren fester, und sie will, wenn sie reif werden soll, ziemlich viel Sonne haben.

Die schwarze Muskatellertraube ist größer, und über die Maaße dicht. Sie hat einen nicht so gar scharfen Geschmack, doch schmeckt sie wie Zucker, und wird sehr hoch geachtet, weil sie viel Anhang hat, und zeitig reif wird.

Die Purpurmuskatellertraube hat keine so gar dunkle Farbe, trägt sehr große Trauben, und große scharf schmeckende Beeren. Diese und die rothe giebt unter allen Malvasiergattungen den meisten Wein.

Die Malvasiermuskatellertraube kommt weiter unten bey den Muskatellergattungen vor.

Die Ribezattemuskatellertraube schmeckt sehr stark nach Muskaten. Sie hat kleinere Beeren, als die übrigen Gattungen, und einen so süßen und angenehmen Geschmack, daß man sie unter die vornehmsten rechnen würde, wenn sie die Blüten nicht so sehr fallen ließe, *) und nicht so leicht aus der Art schlüge.

Die

*) Wenn der Wein die Blüten verliert, so werden statt der Trauben Gäbelchen, oder Häcklein. Maii. Rust. T. II. P. 3. L. 6. C. 6.

Die lange Muskateller- oder passe-musqué-Traube von Italien hat sehr lange und dicke Büschel von großen länglichten Beeren, die etwas locker daran hangen. Sie ist selten, und wird nicht reif, wenn sie nicht sehr warm steht. Indessen darf sie nur halb reif seyn, so läßt sie sich unter allen Trauben am besten in Zucker einmachen. Alsdenn verbessert das Feuer den Geschmack, den die Sonne wegen Mangel der Zeit oder der Kraft nicht hat vollkommen machen können.

Die lange Purpurmuskatellertraube heißt bey etlichen die Maderatraube, und ist selten; doch überaus gut und schön.

Weiter hat man die Jesusmuskatellertraube, deren Beeren sehr groß und rund sind; sie schmeckt scharf und gewürzmäsig, und ist sehr selten.

Die Gennetin, oder auch Orleanermuskatellertraube gehört ebenfalls unter diese Gattung. Sie ist sehr süß, verliert gern die Blüten, und hat mit der Melie, oder Malvasiertraube eine Aehnlichkeit. Daher nennen sie manche die weisse Malvasiertraube. Die Weinhändler in Paris verkaufen diese Traube oft statt der wahren Muskatellertraube von Frontignan.

4) Die schwarze Corinthe, oder wie sie gemeiniglich heißt, die Curranttraube ist sehr süß, und schmeckt vortreflich. Die Beeren sind rund, sehr klein, und stehen enge beysammen; die Traube ist mehr lang, als dick, und in den Beeren sind gar keine Kerne.

Die Purpurcorinthe ist etwas stärker, als die vorige. Sie ist ebenfalls eine vortreffliche Traube, und ohne Kerne. Sie verliert aber gern die Blüten, daher muß dergleichen Stock länger, als andre beschnitten werden.

Die

Die Traube ohne Kerne ist eine Gattung von der weissen bar-sur-Aubetraube, nur sind die Beeren kleiner, und herber am Geschmack. Sie läßt sich sehr gut abtrocknen, weil sie keine Kerne hat. Daher sie auch oft die große Corinthe oder Currante heißt. *) Es

*) Getrocknete Trauben, sie mögen nun von der großen Gattung seyn, welche man hernach Rosinen nennt, oder von der kleinern, welche Corinthen heißen, können ganz sicher, und sehr leichte als eine Waare zur Handlung in verschiedenen englischen Pflanzstädten viel Vortheil bringen. Daher will ich aus Herr Chambers Cyclopaedia, unter dem Absatze Currants, den Bericht des Herrn Georg Wheelers einrücken, wie die Leute in dem Archipelagus die Corinthen zurichten und einpacken, wovon wir jährlich eine große Menge daher erhalten.

Diese Trauben sammlen sie im August, und breiten sie lagenweise auf den Erdboden, daß sie trocken werden. Dann machen sie sie rein, und heben sie in Vorrathsbehältnissen auf, welche dort seraglio heißen. Dahin schütten sie sie durch ein Loch, bis das Vorrathsbehältniß voll ist. Sie werden, ihrer eignen Schwere wegen, so fest über einander, daß man sie mit eisernen Werkzeugen herauslangen muß. Wenn sie zur Versendung auswärts in Fässer gepackt werden sollen, so haben sie Leute, die sich die Füße und Schenkel mit Fette oder Oel bestreichen, und sie fest eintreten, daß sie sich desto besser halten sollen. Wenn sie so eingepackt oder in Ballen gemacht sind, so bleiben sie zwey bis drey Jahre gut, ohne daß man sie rühren, oder ihnen Luft geben darf. — Auf der Insel Zant wachsen alle Jahre so viel Corinthen, daß man 4 bis 5 Schiffe damit beladen kann. Cephalonia erbauet zu 3 bis 4, und die übrigen zu einem Schiffe Ladung; auf der Insel Zant haben die Engelländer eine Factorey, die Holländer zwey oder drey Kaufleute, und die Franzosen einen. Die Engelländer verthun sechsmal mehr, als Frankreich und Holland zusammen.

Eben so, oder doch mit sehr wenigem, und gar nicht hauptsächlichem Unterschiede werden auch in Spanien die Rosinen

Es ist zu merken, daß alle Muskateller oder Corinthen, weil sie gern die Blüte fallen lassen, lang geschnitten, oder auf Bourdelaisstöcke gepfropft werden müssen, wenn sie einen starken Muskatellergeschmack bekommen sollen.

5) Die Malvasiertraube hat eine graulichte Farbe, und die Stöcke von dieser Art tragen sehr stark. Die Beeren sind klein, doch sehr süß, scharf am Geschmack, zeitig reif, und so voll Saft, daß man sie wie die graue Auvernattraube von Orleans für eine von den saftigsten Trauben achtet. Die rothe Malvasiertraube hat feurige Farbe, und mit der vorigen Gattung einerley Eigenschaften. Die weisse Malvasiertraube ist seltsamer, und wird nicht so zeitig reif. Die graue Malvasiertraube ist die gebräuchlichste, und wird unter allen dreyen für die beste geachtet.

Es giebt ferner eine Muskatellermalvasiertraube, sonst muscat de malvoisie genannt. Sie stammt aus Montferrat. Um Turin herum steht davon alles voll, und ihr Muskatengeschmack ist stärker, als von andern Gattungen.

6) Die Bourgoignon- oder Tresseautraube ist sehr groß und schwarz. Sie läßt sich nicht so gut essen, als brauchen, Wein davon zu machen. Stöcke von dieser Gattung tragen sehr viel, und haben ziemlich lange Reben.

Die weisse Bourguignontraube, an manchen Orten mourlon, und an andern clozier genannt, hat Knoten, welche drittehalben Finger weit von einander stehen. Die Trauben haben kurze Stiele, und sind sehr dicht; das

Rosinen gemacht. Reicht die Sonnenwärme nicht zu, die Früchte abzutrocknen, so thut es der Ofen. Doch sind diese die besten, welche allein an der Sonne getrocknet werden.

das Laub ist sehr rund, wie an dem Gouaisstocke, und diese Gattung steht Kälte aus.

Die noireau, oder schwarze Traube, anderwärts der Färber, oder die spanische Pflanze benennt, ist noch eine Gattung von der schwarzen Bourguignontraube. Das Holz ist, wie an der vorhergehenden Gattung hart, und sehr schwarz. Das Mark oder der Kern in diesem Holze ist klein, und derb; die Knoten sind kurz; das Laub hat einen rothen Stiel, ist von mittlerer Größe, und ganz rund. Diese Gattung hält den Frost besser, als eine andre aus. Der Saft aber schmeckt gar nicht kräftig, und dient bloß, dem Weine, womit er vermengt wird, eine dunkle Farbe zu geben. Daher werden in jedem Weingarten, wo rother Wein wachsen soll, nur etwan ein paar solche Stöcke gepflanzt. Er dient auch zu Umschlägen auf Wunden. Die Färber bezahlen den Wein von diesen Trauben sehr theuer, und färben damit ihre Tücher.

7) Von der Bourdelaistraube giebt es drey Gattungen, die weisse, die rothe, und die schwarze. Trauben und Beeren sind sehr groß. Hauptsächlich dienen sie zu saurem Weine, und einzumachen. Von dieser Gattung hat man vortreffliche Stämme, alle Gattungen von Weine darauf zu pfropfen, sonderlich solche, welche gern die Blüten fallen lassen, dergleichen die Damaskustraube, die Corinthen, und sonderlich von den leztern die Purpurgattuung ist. Auch Muskateller lassen sich darauf pfropfen, und überhaupt alle andre Gattungen.

Die Aprikosentraube führt diesen Namen, weil diese Frucht eine goldgelbe Farbe, wie Aprikosen hat. Die Trauben sind schön und groß.

Der griechische Weinstock, oder die Wundertraube, und St. Jacob von Gallicien, weil dieses Stück von Spanien damit angefüllt ist, sieht roth aus,

träg

trägt große, runde und süße Beeren, welche zeitig reif werden, und guten Wein geben. Die Trauben sind sehr groß und schön. Wenn die Früchte reif sind, so bekommt das Laub rothe Striche und Ränder, wie überhaupt an allen Stöcken, wo die Früchte schwarz, purpurfarben, und roth durch einander aussehen.

Die farineau, oder rognon de coq (Hahnennieren) Traube ist weiß, hat kleine lange Beeren, und ist besser, den so genannten Verjus, (sauren) als andern Wein zu machen.

8) Die Traube ohne Kerne, welche das gemeine Volk um Auxerre quille de coq (Hahnenspule) nennet, ist eine schwarze Traube, die sich gut essen, und woraus sich guter Wein machen läßt. Die Beeren sind etwas lang, fest, und stehen an den Trauben dicht beysammen. Von diesem Weine giebt es dreyerley Gattungen. An der ersten und besten ist das Holz hart, und hat kurze Knoten. Die zweyte ist der ersten sehr gleich; und die dritte mit dem Zunamen chiqueté, oder die weisse Prunelastraube, hat weisser Holz, als die übrigen. Der Wein davon hat nicht viel Kräfte; die Stöcke tragen nur manche Jahre, und die Beeren fallen gern ganz und gar ab, ehe man sie recht abnehmen kann.

Die rothe prunelas, oder Negriertraube hat eine rothe Rinde, Holz mit langen Knoten, dicken Kern, zackichtes Laub, und große Trauben mit durchsichtigen und sehr rothen Beeren. Sie gehört unter die, welche am spätsten reif werden. Der Wein kann lange liegen, er ist aber streng. Daher setzt man von solchen Stöcken nur sehr wenige in Weingärten, wo schwarzes Gewächse steht. Doch es müssen deren gerade so viel seyn, daß der Wein eine dunkle Farbe davon bekommt, und kräftig wird. Diese Gattung steht den Frost aus, weil sie einen langen und festen Stamm hat.

9) Die weisse Meliétraube ist eine von den besten Gattungen, Wein zu machen, und zu essen. Sie trägt stark, und hat guten Saft, der sich sehr wohl hält. Sie ist eine schöne Frucht abzutrocknen.

Die schwarze Meliégattung schmeckt nicht so gut, auch nicht so weinmäßig, als die weisse.

Die grüne Melié, welche manche nur schlecht hin das grüne Gewächse nennen, wird unter den Gattungen von diesem Weine am meisten geachtet. Denn sie trägt stark, läßt die Blüten nicht fallen, und der davon verfertigte Wein wird niemals gelb.

Die Surintraube ist eine Gattung von der Melié. Die Beeren daran sind etwas länglicht, und ein wenig spitzig. Die Früchte von solchen Stöcken schmecken vortrefflich, und finden in Auvergne viele Liebhaber.

10) Die Gamettraube ist sehr gemein, trägt viele Früchte, und wächst viel leichter, als alle andre. Doch der Wein davon hat nicht sonderliche Kräfte und Geschmack. Solche Weinstöcke stehen auch nicht lange. Es giebt weisse und schwarze Gametstöcke.

11) Der Gouaiswein ist ebenfalls sehr gewöhnlich. Eine Gattung davon ist weiß, und eine andere purpurfarben mit einer Blüte, wie die Pflaumen haben. Dergleichen Weinstock erhält sich wohl hundert Jahre in der Erde. Er trägt größere und längere Trauben, als der Gametstock. Allein es wird daraus eben so wenig, als aus jenem, guter Wein. Er ist dazu sogar noch schlechter, als der Gamet. Indessen wird daraus guter saurer Traubensaft, und feines Eingemachtes. Man darf in einem Weingarten nur sehr wenigem, wenn es ja seyn soll, eine Stelle verstatten.

12) Nächst diesen eilf fast überall gebräuchlichen Gattungen von Weinstöcken giebt es auch noch andere, die

nicht

nicht eben so gar bekannt sind, die es aber doch verdienen, daß man sie kennen lernt.

Der **Beaunierwein** hat diesen Namen, weil er sich sehr häufig bey Beaune befindet, und daselbst sehr hoch geschätzt wird. Es ist dieses eine sehr tragbare Gattung, und hat einige Aehnlichkeit mit der weissen Gouaistraube. Zu Auxerre heißt man diesen Weinstock Servinien.

Formenteau ist eine vortreffliche und in Champagne wohl bekannte Gattung. Sie ist grauroth, bekommt sehr große Trauben, mit dichtstehenden Beeren, hat eine zähe Schale, vortrefflichen Saft, und giebt den allerschönsten Wein. Von diesem Stocke hat der berühmte Sillerywein seine Tugend und seinen Ruhm.

Sauvignon ist eine schwarze sehr starke und lange Traube, mit sehr kräftigem Geschmacke, und von besonderer Güte. Es giebt auch **weissen Sauvignon**, welcher eben die Eigenschaften, wie der schwarze hat. Beyde aber sind sehr seltsam, und nicht viel bekannt.

Pinquant-paul ist eine sehr süße weisse Traube. Man giebt diesem Weine auch den Namen bec d'oiseau, oder **Vogelschnabel**, und in Italien heißt er pizutelli, spitzig, weil dessen große und sehr lange Beeren, oben und unten spitzig sind.

Es giebt ferner eine Gattung **Purpurpizutelli**, oder auch dent de loup, **Wolfszahn**, ebenfalls mit langen Beeren, doch nicht so spitzig. Es ist eine von den stärksten und schönsten Trauben, und giebt einen sehr guten Saft, der sich eine lange Zeit hält.

Die Traube, welche die Franzosen le gland nennen, weil sie die Gestalt einer Eichel hat, ist an Farbe dunkelgelb, sehr süß, und hält sich sehr gut.

Blanquette de limons, eine weisse Beere, ist wie Glaß durchsichtig. Die Traube davon ist lang, und sehr dick. Sie giebt viel, und der Saft schmeckt süß und vortrefflich.

Die weisse Robe, und die schwarze Robe geben ebenfalls vollauf. Die Trauben sind dick und lang, die Beere klein, und sehr dicht beysammen. Da sie aber eine Gattung von der kleinen Bourdelaisbeere ist, so wird sie nicht recht gut reif.

Der Alikantenweinstock, welcher gemeiniglich der große schwarze spanische Wein heißt, trägt Trauben mit sehr großen Beeren. Sie sind gut zu essen, und noch besser, den in Spanien so gerühmten Wein zu machen, der in diesem Lande insgemein Tent genennt wird.

Die Beeren von dem afrikanischen Weine sind so groß, als Pflaumen, und die Trauben davon haben eine diesen gemäße Größe. Diese Beeren sind mehr lang, als rund, und gegen die Spitze etwas flach. Das Holz von diesem Stocke ist sehr dick, und das Laub sehr breit. Wenn diese Früchte recht reif werden sollen, so muß ihnen eine Mauer und ziemlich warme Sonne zu Hülfe kommen.

Die Morocco oder Barbaroubeere ist groß, und purpurfarbig. Die Trauben davon haben ebenfalls eine außerordentliche Größe. Die Beeren sind dick, rund und hart, das Holz röthlicht, und das Laub roth gestreift. Manche Weinstöcke von dieser Gattung tragen zum Erstaunen, und blühen in einem Jahre dreymal.

Der Damaskuswein ist ebenfalls vortrefflich zu essen. Die Trauben sind sehr dick und lang, und an Farbe wie Bernstein. Es ist nur ein Kern darinnen, und diese Stöcke lassen die Blüten leicht fallen, daher man sie lang schneiden muß. Es giebt davon eine weisse, und eine rothe Gattung.

Von

Von der italienischen Traube, die sonst pargoleze heißt, giebt es zweyerley Gattungen, die weiße und die rothe. Die Trauben sind groß, und die Beere lang und locker. Sie wollen aber viele Hitze haben, wenn sie reif werden sollen.

Der Mantuaner Wein wird sehr zeitig, denn er gelangt im Anfange des Augusts zur Reife. Die Trauben daran sind sehr groß, und er verliert die Blüten nicht. Die Beeren sind sehr dick, mehr lang als rund, sie haben eine schöne Bernsteinfarbe, und halten einen sehr kräftigen Saft in sich.

Der Oesterreichische Wein, oder Cioutat hat getheiltes Laub, wie Petersilie. Die Früchte sind weiß, süß, geben viel, und sind dem Chasselasweine ähnlich. Doch ist der Saft nicht kräftig.

Der Schweitzerwein ist mehr zum Vergnügen, als gut. Die Trauben sind dick, und lang, und die Beeren schwarz und weißfleckicht, so daß die eine Hälfte von der Beere schwarz, die andre weiß ist.

Eine kurze Wiederholung der oben gemeldeten Gattungen des Weins wird mit einem einzigen Anblicke zeigen, wohin eine jede am besten gepflanzt werden muß.

In den Garten schicken sich am besten

der Cioutat, der schwarze und weiße chasselas, der weiße, der schwarze, der rothe, der lange und der wohlriechende Muskateller, der frühzeitige Muskateller von Orleans, oder der sogenannte gennetin, der Corinthenwein, klein oder groß, roth oder purpurfärbig; der Malvasierwein grau, oder roth; der Italienische, der Afrikanische, der Damaskus. der Marocco. der Apricosenwein, der weiße Robe, der melié, sonderlich der weisse, und der Bourdelaiswein.

In einen Weingarten setzt man

den pineau, oder auvernat, den grauen auvernat, den weißen morillon, den morillon taconné, den gennetin, den pinquant paul, den beaunier, den tresseau, und alle Bourguignonweine; den bourdelais, den Schweizer, den Spanischen schwarzen, oder Alikantenwein; den ploqué, den Wein ohne Kerne; den negrier, den fromenteau, den blanquette de limons, und fast alle Gartenweine, sonderlich den melié, den weißen robe, den schwarzen und rothen Muskateller, und den Chasselaswein. Von dem Gouaisweine kann man auch ein paar Stöcke darunter mengen.

Sauren Traubensaft, Verjus, zu machen, dienen der farineau, der weiße, und purpurfarbne gouais und der weiße, und schwarze Gametwein *).

Zehenter

*) Es ist wohl zu merken, daß, wenn die Trauben, woraus der saure Saft gemacht werden soll, bey der Abnehmung gar zu reif sind, der Saft zu Wasser wird. Werden sie gar zu grün abgenommen, so ziehet er schlimme Folgen nach sich. Man muß sich also wohl vorsehen, daß man die Mittelstraße trift. Dabey kömmt es hauptsächlich darauf an, ob die Witterung zeitig oder spät gut wird. Leute, welche die Trauben in dieser Absicht abzunehmen gewohnt sind, wissen schon, wenn es die rechte Zeit ist.

Will man von diesem Tranke viel machen, so werden die Trauben in einer Presse, wie man sie zu Oele braucht, zerdrückt. Die ganze Kunst, ihn etliche Jahre zu erhalten, besteht darinnen, daß man das Faß fest verstopft, und etwas Salz hinein wirft. In ein Orhest sind zwey Pfund Salz hinreichend. Maison Rustique P. 4. L. 4. C. 2.

Zehenter Absatz.

Weinstöcke, die sich in einen Erdboden besser, als in den andern schicken.

Wenn ein Garten auf festem Erdboden angelegt wird, so müssen die morillon, oder sonst genannten weißen und schwarzen Pineauweine hineinkommen, doch von dem leztern mehr, als von dem erstern. Man kann darunter Tresseaustöcke, die man sonst auch Burgunderweine nennet, einmischen.

In festem Lande will der Pineauwein nicht recht zur Vollkommenheit gelangen, es mag das Wetter auch noch so warm seyn. Man mag ihm in einen solchen Boden noch so sehr zu helfen suchen, so fehlt doch noch immer ein nicht zu bestimmendes Etwas, ohne welches aus keinem Gewächse guter Wein wird. Es kann seyn, daß, indem der Stock seine Nahrung aus der Erde herauszieht, der Saft etwas von der, diesem Erdboden eignen, Feuchtigkeit beybehält, wodurch der Wein das Geistische verliert. Ferner hat die Erfahrung in sehr vielen Fällen gezeigt, daß ein fester Boden, die Wärme mag auch so groß, als möglich seyn, dennoch den Trauben keinen solchen Saft giebt, worinnnn ein schöner kräftiger Geschmack, und eine weinmäßige Eigenschaft durch die Gährung entsteht. — Also weiß man aus der Erfahrung, daß der Maderastock, wenn er in einen fruchtbaren Thal gepflanzt wird, nicht länger eben denselben Wein giebt, als wenn er auf seinem gewohnten Felsen steht. — Indessen ist doch Pineauwein, der einzige, den man auf festen Erdboden pflanzen darf. Denn er wird zeitiger, als andere reif, und man kann sich allemal auf ihn sichere Rechnung machen.

Etliche Stöcke von dem Tresseauwein, der niemals recht gut reif wird, sezt man unter den Pineauwein.

Dieses geschieht, sagen die Verfasser von den *Maison rustique* y), deswegen, weil unsere Vorfahren aus der Erfahrung angemerkt haben, daß der Pineauwein vor sich allein in dergleichen Erdboden niemals Wein geben kann, der so viel Kräfte hat, daß er sich lange hält. Daher hielten sie es für nöthig, Tresseaustöcke darunter zu setzen, wovon die Früchte, ob sie schon sehr langsam reif werden, doch allemal diejenige Gattung von Weine geben, der nicht flüchtig und geistisch, dagegen vielmehr dick und schwer ist, welches er eben seyn muß, wenn er auf festem Lande wachsen, und doch gut werden soll.

Auf einem sandichten Boden, er sey grob oder leicht, lassen sich Pineauweine und vorzüglich die weisse Gattung am allervortheilhaftesten pflanzen. Der Müllerwein steht gern auf leichtem Sandboden. Grober Sand ist am besten zu dem Melié, oder Melonenweine, er sey weiß, oder schwarz, oder grün. In der Gegend von Auxerre wächst auf solchem Sande, ohngeachtet er wärmer als der festeste Boden ist, doch bey allem dem nicht eben so guter Wein. Es wird aber voraus gesetzt, daß dieser feste Boden so beschaffen sey, wie er vorher beschrieben worden ist, und an einer guten Lage liegt. Dieses ist es, was uns die tägliche Erfahrung in Ansehung des Sandbodens lehret, welcher dem Weinstocke nicht reichliche Nahrung giebt, und daher Trauben hervorbringt, deren Saft schal, und unkräftig, und nicht so zuckersüß, als anderer von festem Boden ist.

Diesen Pineaustöcken, wird also, wie schon gesagt, Meliéwein beygefügt. Der weiße Melié ist ein gutes Gewächse, und trägt viel; der schwarze hält sich nicht so gut. Solche Gattungen von Weine werden, soweit es ihre natürliche Beschaffenheit mit sich bringt, auf diesem Sandboden vortrefflich. Denn da er vielmehr warm als

y) T. II. P. 3. L. 6. C. 1.

als nahrhaft ist, so schickt er sich zu den Meliéweinen, die viele Wärme erfordern, wenn sie reif werden sollen. Diese Trauben geben einen Wein, der nicht so leicht gelb wird.

In Frankreich sind auf solchen Sandboden mehr, als zwey Drittheile mit Weinstöcken von weißen Gattungen bepflanzt, weil es an solchen Orten die Gewohnheit ist, mehr weißen, als rothen Wein zu machen.

Von der Tresseaugattung muß man allemal auf sandichten Boden unter die andern so viel Stöcke pflanzen, daß sie in gehörigem Verhältnisse gegen einander stehen. Freylich kommt sie daselbst niemals zur Vollkommenheit. Indessen, wenn sie unter die übrigen gemischt wird, deren Saft in solchem Boden nur eine mäßige Süßigkeit erlangt, so wird daraus ein Wein, der gute Kräfte bekommt.

Steinichter Boden, wenn er viele schwärzlichte, und große Steine, und röthlichte und ein wenig feuchte Erde hat, muß eben so, wie fester Boden, bestellt werden.

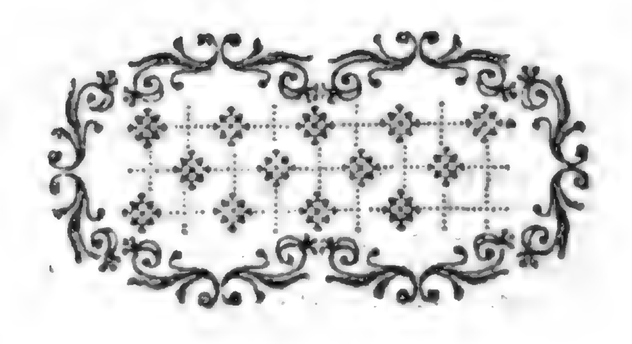
Ein anderer, wo kleinere und weiße Steine sind, und wo die Erde nicht so roth ist, hat den Vorzug vor dem vorhergehenden. Dahin setzt man weißen und schwarzen pineau, und etwas weniges von dem tresseau, desgleichen Beaunierwein, und alle diese Gattungen kommen gut daselbst fort.

Steinichtes Land, dessen Erdreich gelblicht ist, und wo die Steine noch kleiner, als auf dem vorigen sind, schickt sich zu den itzt erwehnten Gattungen des Weins noch besser, als der vorige. Auf einem dergleichen Boden hält er sich so gut, daß davon allemal ein Wein wird, der wenigstens angenehm ist. Hier kann man etliche Muskateller, oder Chasselasstöcke darunter setzen. Denn diese gelangen schon so weit zur Reife, daß sie für die übrigen Gattungen dienlich sind, und dazu helfen, daß sich der Wein desto länger hält.

Steinichter Erdboden, der sonst übrigens mürbes und gutes Erdreich hat, giebt den besten, und schmackhaftesten Wein, wenn die Pineaugattungen darauf gesetzt werden. In diesem Falle muß man mehr von der weißen, als von der schwarzen Gattung pflanzen. Orte, wo man gern den gräulichten Wein erbauen will, der gemeiniglich Rebhüneraugе heißt, müssen hauptsächlich, mit Servinienstöcken bepflanzt werden. Hier und da kann ein Stock von dem Muskateller, und Chasselas, durchaus aber keiner von Tresseauweine stehen.

Soll auf dergleichen Boden rother Wein erbauet werden, so nimmt man darauf von der schwarzen Pineaugattung mehr Stöcke, als von der weißen, mit etlichen Servinien- und etlichen Tresseaustöcken. Daraus wird ein kräftiger, milder Wein werden.

Die Abhandlung von der Bestellung des Weins kann ich wohl nicht besser, und lehrreicher beschließen, als wenn ich folgende Versuche beyfüge; wir haben dieselben zween Herren zu danken, deren vorzügliche Geschicklichkeit in Sachen, welche die Landwirthschaft betreffen, so wie auch ihr unermüdeter Eifer, die Wohlfahrt des menschlichen Geschlechtes zu befördern, aus vielen Proben offenbar ist, die wir hier und da in dem gegenwärtigen Buche bereits der Welt bekannt gemacht haben.



Eilfter Absatz.

Versuche über die Bestellung des Weinstocks.

Auszug aus einem Briefe von Herrn Roussel in Brie, an Herrn du Hamel, geschrieben im Jahre 1755 a).

Ich habe angefangen, es mit der neuen Wirthschaft auch an dem Weine zu versuchen. Es thut wehe, wenn man für die Zurichtung eines Weingartens von etwas mehr, als einem Morgen Landes jährlich wenigstens fünf Guineen bezahlen muß, um nur unsern elenden Briewein davon zu bekommen; besonders wenn die Weinstöcke, wie es im vergangnen Jahre gieng, völlig erfrieren, oder, wie wir im letzten August erfahren haben, durch den Hagel ganz zu Schanden geschlagen werden. Ich gehe deswegen darauf um, daß ich ein Mittel ausfinden will, wie man Weinstöcke halten kann, ohne daß deren Wartung und Pfählung sogar viel Geld kostet; und wodurch sie hiernächst nicht so sehr den Verletzungen des Wetters, und der Plünderung der Diebe ausgestellt sind. Ich wählte dazu ein Stück Land von etwas mehr, als einem halben Morgen, wo vorzeiten ein Weinberg gewesen, der aber seit vielen Jahren ganz und gar eingegangen war. Darauf pflanzte ich 400 Pappelbäume sechs Fuß von einander, Rauten- oder Quincunxförmig. Weil diese Bäume kleine und wenige Wurzeln haben, so glaubte ich, sie stünden also weit genug. Unten an jedem Baume setzte ich zween Setzlinge von Weine, an jede Seite einen. Die Gänge sind geackert, und sollen einer um den andern, mit Getrayde, oder Hülsenfrüchten, Linsen, Bohnen, Gerste, Haber, u. s. f. besäet werden, damit sie nur das Geld für die Ackerarbeit einbringen.

a) Culture des Terres, T. V. C. I.

bringen. Unter der Zeit, daß drey Fuß auf einer Seite besäet stehen, werden drey Fuß auf der andern Seite zu gehöriger Zeit, und in gehöriger Witterung gepflügt. Auf solche Weise genießen beyde Seiten des Baums, folglich auch beyde Weinstöcke, wenn die Reihe an sie kommt, den Vortheil von der Auflockerung der Erde. Alle meine Gewächse haben gut Wurzel gefaßt. Meine Absicht ist, die Weinstöcke an die Bäume hianlaufen zu lassen, und weiter nichts daran zu thun. Ich werde mit Geduld erwarten, was daran wachsen wird. Es sey wenig oder viel, so ist es allemal lauter Gewinnst, weil die Früchte mich nichts kosten. Die Leute in der Gegend hier herum haben diese Einrichtung sogleich für gut befunden, und unterschiedene machen es gegenwärtig, wie ich. Das Beyspiel eines Weinstocks hat sie so jähling für diese Meynung eingenommen. Er steht ohngefähr eine Meile von hier, mitten auf einem Felde, an einem Birnbaume, und ist niemals beschnitten, oder ordentlich gewartet worden. Im vergangnen Jahre, da alle Weinstöcke in hiesiger Gegend durch den Frost so sehr beschädiget wurden, daß nicht das geringste daran wuchs, kam dieser Weinstock unversehrt davon, und hatte so viel Trauben, daß eine Tonne (baril) Wein daraus wurde. Wollte ich die künftige Weinlese von meinem Weingarten, worinnen 800 Weinstöcke stehen, darnach berechnen, so würde dieses alle Jahre 800 Tonnen Wein betragen. Nun wäre es freylich ungereimt, die Rechnung also zu machen. Inzwischen wird mir doch dieses niemand leugnen, daß meine Weinstöcke, wenn sie auch nur den zweyhunderten Theil davon tragen, mir doch wenigstens 4 Tonnen Wein einbringen, der mir nicht die geringsten außerordentlichen Kosten gemacht hat. Doch gesetzt, sie bringen mir gar nichts ein, so habe ich doch immer keinen Verlust; denn sie haben mich nichts gekostet. Die 400 Pappeln kosten mich das Stück nicht

über

über einen Stüber. Denn sie sind nur schlecht hin gesetzt, ohne daß ich Löcher oder Gräben für sie habe machen lassen. Da sich nun der Erdboden vollkommen für sie schickt, so kann es nicht fehlen, daß sie nicht Stückweise in fünf und zwanzig Jahren jeder 10 Livres, und alle zusammen 4000 Livres werth seyn sollten. Solchergestalt bezahlen sie die Zinse für den Fleck, den sie einnehmen, reichlich. Indessen ist meine Meynung gar nicht, es in allen meinen Weingärten also zu machen. Die meisten darunter taugen zwar wohl zu Weingärten, aber für die Pappeln sind sie zu trocken, und zu steinicht. In Italien setzen die Leute gar oft Wein an Maulbeer- und andre Bäume. In solchem Falle ist es nur nöthig, die Gänge so breit zu machen, daß sie sich dem Schatten der Bäume gemäß verhalten.„

Versuche mit Weinstöcken, die nach den Grundsätzen der neuen Wirthschaft abgewartet worden, nebst Anmerkungen darüber von dem Herrn von Chateauvieux b).

„Da ich anfieng, über die Grundsätze der neuen Wirthschaft genau nachzudenken, so bemerkte ich gar leicht, daß vermittelst derselben unsere Weingärten sowohl, als unsere übrigen Felder in vollkommenen Stand gesetzt werden könnten.

„Ich war um desto bereitwilliger, meine Gedanken auf einen so wichtigen Gegenstand in der Wirthschaft zu richten, da er, meinen Gedanken nach, seit langer Zeit gar zu sehr vernachläßiget worden war. Ich sahe ganz deutlich, daß es in unserm Weinbau durchgängig nicht nur an vielem fehlte, sondern, daß auch schlecht verfahren wurde, und daß nach der gemeinen Art, Weinberge zu

n) Duhamel Culture des Terres. T. V. C. 5. p. 548.

zu pflanzen, freylich die großen Unkosten unmöglich heraus kommen konnten.

„Gegenwärtig ist meine Absicht gar nicht, die Grundsätze und Bewegungsursachen meines neuen Entwurfs zum Weinbau umständlich zu beschreiben. Es würde hier zu vielen Platz wegnehmen. Ich möchte zuvor gern sehen, daß die Vortheile meines Verfahrens durch eine Reihe von Versuchen, die etliche Jahre hinter einander wiederholt sind, bestätiget würden. Meine verschiedenen Anstalten, und der erste Ausgang sind es alles, was ich voritzt erzählen werde.

„Jedes Land hat in dem Weinbau etwas eigenthümliches, welches daselbst für unentbehrlich angesehen wird, ohngeachtet man es an andern Orten verwirft. Daß man den Wein beschneiden, und die Erde um ihn herum auflockern müsse, wird überall angenommen. Indessen verfährt man dabey nicht überall auf einerley Weise.

„Damit man meine neue Einrichtung desto besser verstehen möge, so ist es nöthig, von der Art, wie unsere Weingärten angelegt und gepflanzt werden, einige Nachricht zu ertheilen. Sie liegen immer gegen Morgen, oder Mittag, auf gutem tiefen Boden, der ein wenig abschüßig ist, oder an der Seite eines Hügels. Die ganze Oberfläche wird ohne Ordnung oder regelmäßige Einrichtung gepflanzt. Daher stehen die Stöcke fast überall entweder zu nahe bey, oder zu weit von einander. Sehr wenige stehen in gehöriger Weite. Wenn alte Stöcke eingehen, und verderben, so werden die Lücken durch Senker von den nächststehenden Weinstöcken wieder ausgefüllt. So sieht es insgemein in unsern Weingärten aus. Daher müssen nothwendig große Unbequemlichkeiten entstehen. Doch ich will mich darauf nicht weitläuftig einlassen.

„Es ist, was die Bestellung des Weines anlangt, zu meinem gegenwärtigen Vorhaben genug nur dieses zu erinnern,

erinnern, daß itziger Zeit alle Arbeit mit der Hand verrichtet wird, welches freylich die Sache sehr kostbar macht. Ich sage gar nichts von der Art, wie man sich dabey verhält. Indessen habe ich in diesem Stücke der Wirthschaft so viel mangelhaftes gefunden, daß ich mich genöthigt sahe, überall etwas zu ändern, und zu verbessern.

„Aus diesem kurzen Vorberichte läßt sich leicht einsehen, daß ich zu Verbesserung des Weinbaues, und um ihn zu größerer Vollkommenheit zu bringen, hauptsächlich auf die drey folgenden Umstände bedacht seyn mußte: 1. War es nöthig, die Weinstöcke besser zu setzen, indem ich sie in eine gerade Reihe, und an einem Orte so weit von einander, als an dem andern pflanzte. 2. Mußte diese Auspflanzung so eingerichtet werden, daß die nunmehrigen Unkosten der Bestellung weniger wurden, indem ich an einem Orte zu Auflockerung der Erde des Weingartens den Pflug brauchte, da indessen an einem andern Orte die Arbeit immer noch mit dem Grabscheite verrichtet wurde. 3. Trachtete ich die verschiednen Bestellungen der Weinstöcke also zu veranstalten, daß sie besser wuchsen, als sie nach der gewöhnlichen Weise zu thun pflegen.

„Jeden Umstand will ich nun einzeln betrachten:

I. Von der Art, die Weinstöcke im Weingarten zu pflanzen.

„Ich folgte der Einrichtung, die mir den Grundsätzen der neuen Wirthschaft am gemäßesten zu seyn schien. Daher theilte ich meinen Weingarten, wie ein Getraydefeld, in Beete ab. Zwischen zwey Beeten ließ ich allemal einen Gang, und machte jedes Beet 5 Fuß breit, damit drey Reihen Weinstöcke Platz darauf hatten. Solchergestalt stunden die Reihen 30 Zolle weit von einander, und die Weinstöcke in den Reihen eben so weit.

„Was

„Was die Gänge anbetrifft, so achtete ich es für rathsam, sie ebenfalls 5 Fuß breit zu machen. Aus dem, was ich künftig zu sagen habe, wird deutlich erhellen, daß ohngefähr dergleichen Breite nöthig ist.

„Da immittelst diese Einrichtung immer noch vielleicht nicht die beste seyn konnte, so versuchte ich es auf andern kleinen Flecken damit, daß ich die Stöcke nach einer andern Weite setzte. Manche wurden in einzelnen Reihen viertehalben Fuß von einander, andere in doppelten Reihen auf Beete gesetzt, und die Gänge dazwischen drey und einen halben Fuß breit gemacht. Dieses alles geschah im Frühlinge 1753.

„Allein ich konnte mir nicht versprechen, daß ich den Ausgang dieser Versuche eher, als eine geraume Zeit nach ihrer Anlage sehen würde. Wenigstens wurde eine Zeit von 8 bis 10 Jahren erfordert, um zu zeigen, wie dieses gerathen möchte, immaßen die Weinstöcke erst groß und tragbar werden mußten. Daher dachte ich zu gleicher Zeit darauf, ob ich nicht einen Versuch, der eine so lange Zeit erforderte, beschleunigen könnte.

„In dieser Absicht legte ich ein Beet mit Weinstöcken in einem Weingarten an, der bereits 24 Jahr vorher bepflanzet gewesen war. Der Weingarten war gut, und trug vollauf Früchte. Ich machte mein Beet 5 Fuß breit, und senkte darauf von alten Weinstöcken ab, wovon ich die zwo auswendigen Reihen machte, und von einem Senker bis zum andern drittehalben Fuß Platz ließ. Die alten Weinstöcke, die zum Glücke auf einem sehr guten Platze waren, machten die mittlere Reihe aus. Das übrige von dem Beete, welches 240 Fuß lang ist, wurde mit Senkern bepflanzt.

„Auf einer Seite des Beets wurden die alten Weinstöcke so weit ausgerottet, daß ein fünf Fuß breiter Gang wurde. Manche davon blieben stehen, und dienten, eine Reihe von Weinstöcken anzulegen, die gleich zu einem

zweyten

zweyten Beete in gerader Linie mit dem ersten bey der Hand waren. Dieses ist ausgemacht, daß die Anlegung eines Beetes auf solche Weise eine Breite von 10 Fuß erfordert, wovon 5 Fuß für die Weinstöcke, und die 5 übrigen für den Gang nöthig sind. Dieses Beet wurde im Wintermonate 1752. gemacht.

„Sobald ich die Früchte davon im Jahre 1754 gesehen hatte, so trug ich kein Bedenken, diesen Versuch weiter auszudehnen. Diesem zu Folge legte ich im Wintermonate dieses Jahres gleich darneben noch drey andere Beete eben so an.

„Ich zweifelte gar nicht, es würden die also gesetzten Weinstöcke, da sie einer so viel Nahrung, als der andre aus der Erde ziehen konnten, besser wachsen, als es nach der hiesigen gewöhnlichen Art, sie zu bestellen, geschieht. Eben also hoffte ich, da sie an allen Seiten Sonne, und Luft mit Hülfe der Gänge genossen, so würde dieses ihr Wachsthum befördern, und den Trauben desto eher zur Reife behülflich seyn.

II. Von dem wichtigen Umstande ersparter Unkosten, bey der neuen Auspflanzung der Stöcke.

„Dieser Umstand wird für diejenigen von keiner Wichtigkeit seyn, die bereits gewohnt sind, ihre Weingärten mit der Pferdehacke zu beschicken. Ich schreibe hier nur für solche, die von dieser Einrichtung noch nichts wissen.

„Die Art, wie die Weinstöcke meiner Einrichtung nach gesetzt werden, zeigt bey dem ersten Anblicke, wie möglich und leicht es sey, den Gängen mit eben demselben Pfluge, und mit eben dem Cultivator, den wir in den Gängen unserer Getraydefelder brauchen, alle nöthige Bestellung zu geben. Bey dieser Arbeit habe ich nicht die mindste Schwierigkeit gefunden.

„Der in den Gängen auf solche Weise beschickte Erdboden beträgt ohngefähr den dritten Theil von dem Ganzen. Die übrigen zwey Drittheile werden immer noch, wie gewöhnlich, mit der Hand bestellt. Die Unkosten werden um ein ansehnliches verringert, da der Pflug oder Cultivator das seine sehr geschwind verrichtet.

„Man kann mit dem Pfluge so nahe, als jedem beliebt, an die Weinstöcke hinan fahren; nur muß man ihnen keinen Schaden thun. Ein erfahrner Hauswirth sieht gar bald, wie er in diesem Falle verfahren soll.

„Ferner werden die Unkosten, welche die gewöhnliche Bestellung der Weingärten verursacht, dadurch vermindert, daß nach der von mir vorgeschlagenen Einrichtung nicht so viel Weinstöcke sind. Folglich machen sie auch nicht so viele Arbeit, und Kosten. Wenn die Stöcke regelmäßig in Reihen gesetzt werden, so finden die Winzer nicht so viele Hinderniß, oder Verdämmung; also arbeiten sie in einem Tage viel mehr, und auch viel besser, als nach der alten Weise. Desgleichen darf man nicht so viel pfählen, anbinden, düngen, und was sonst bey Weinstöcken zu thun nöthig ist. Folglich erhält man durch die neue Bestellung etwas ansehnliches.

„Es weiß jedermann, was es den Weinstöcken für Schaden thut, wenn gar zu viel Wasser sich im Erdboden verhält. Dieses erstickt sie zu sehr, der Saft bekommt nicht so viel Kraft, es geht ein Haufen Unkraut auf, u. s. w. Diesen Unbequemlichkeiten wird großen Theils mit Hülfe der Gänge abgeholfen, indem man so, wie ich es gemacht habe, gegen den Anfang des Winters mit einem Pfluge an der Seite des Beetes hin eine Furche zieht. In diese Furche lauft das Wasser ab, und das Beet behält nur so viel Feuchtigkeit, als zu den Weinstöcken nöthig ist.

III. Von

III. Von den Mitteln die Bestellung des Weins für die Pflanze sowohl, als für die Früchte nutzbarer zu machen.

„Ich will nur von den zwo Hauptverrichtungen bey dem Weinbaue, nämlich von der Beschneidung und Auflockerung des Bodens, nebst der Zeit, wenn jedes vorgenommen werden muß, etwas sagen.

„Ehe ich anfieng, die Aenderungen, die ich in dieser Bestellung vorzunehmen gedachte, auszuführen, so war mein Bemühen dahin gegangen, daß ich in so ferne Herr davon seyn möchte, damit ich desto weniger in Gefahr wäre, bey meinen Versuchen unglücklich zu seyn.

„Hier zu Lande ist der Gebrauch, die Weinstöcke den Winter hindurch, und nach demselben zu beschneiden. Oefters fängt sich diese Arbeit um das Ende des Jenners an. Dieses habe ich allemal für eine unrechte Zeit geachtet. Meinen Gedanken nach war es viel besser, den Wein noch vor dem Winter gleich nach Endigung der Weinlese zu beschneiden. Seit diesem hat mir die Erfahrung gewiesen, daß ich recht hatte.

„Im Wintermonate 1750 schnitte ich ohngefähr 50 Weinstöcke mit meiner eignen Hand; keiner davon litte durch den Frost im Winter auch nur den geringsten Schaden. Sie hatten starken und muntern Trieb, und trugen viel mehr Trauben, als alle andre Weinstöcke in der Nachbarschaft.

„Das nächste Jahr beschnitte ich eben dieselben Weinstöcke noch einmal, in eben demselben Monate. Es gieng damit eben so glücklich, als im vorigen Jahre. Diese wiederholte Erfahrung machte mir Muth, daß ich in meinem alten Weingarten das vorhin gedachte Beete anlegte. Die Weinstöcke sind seit dem immer vor dem Winter, allemal mit gutem Erfolge, und ohne einige Unbequemlichkeit beschnitten worden.

„Da ich mit diesen ersten Versuchen zufrieden war, so glaubte ich nun, ich dürfte es kühnlich wagen, und diese Einrichtung auch auf ein größeres Stück Feld ausdehnen. Ich hatte ohngefähr drey Morgen Landes mit Weinstöcken besetzt, welche seit zween Jahren sehr wenig Holz ausgetrieben hatten. Die Reben waren so dürftig und dünne, daß es kaum angieng, Ableger davon zu machen. Kurz, der Weingarten wurde alle Tage schlechter. Ich machte mir Hoffnung, durch dergleichen Beschneidung ihm wieder aufzuhelfen. Diesem gemäß schnitt ich ihn im Weinmonate 1754. Im Jahre 1755 wurden die Schößlinge an den Stöcken schon stärker und länger. Da nunmehr die Reben sich zu Ablegern brauchen ließen, so fieng ich an, die leeren Plätze zum Theil zu besetzen. Solchergestalt wurde mein Weingarten wiederum mit jungen Weinstöcken angefüllt, und ganz wieder erneuert, ohne etwas anders zu thun, als daß ich nur eine andre Zeit sie zu beschneiden wählte.

„Diese letzte Beschneidung hatte, wegen der übermäßig strengen Fröste des Winters 1755 eine harte Probe ausgehalten. Indessen stunden es doch meine Gewächse ohne die geringste Verletzung aus, ohngeachtet die Kälte sehr heftig war. Dann war es in meinen Augen eine ausgemachte Sache, daß der Weinstock, ohne von der unfreundlichen Witterung das geringste zu befürchten, vor dem Winter beschnitten werden könne.

„Daß der Wein zu solcher Zeit den Schnitt vertrug, war für mich unumgänglich nöthig, wenn ich im Stande seyn sollte, die übrige Bestellung zu gehöriger und zu der günstigsten Jahreszeit vorzunehmen.

„Damit der Weinstock so viel, als nur immer möglich ist, durch jede Auflockerung der Erde um seine Wurzeln herum Nutzen haben möge, so müssen freylich diese Auflockerungen zu solchen Zeiten verrichtet werden, wenn

zu

zu vermuthen ist, daß sie die Fruchtbarkeit am meisten befördern. Wir wollen doch sehen, ob die gewöhnliche Einrichtung zu diesem Endzwecke etwas beyträgt. Die gewöhnliche Zeit den Weinberg zu beschicken ist im Frühlinge, gleich darnach, wenn die Weinstöcke beschnitten sind. Man achtet es für hinlänglich, sie dreymal auszuputzen, und steht durchgängig in den Gedanken, das letzte mal müsse es um Johannis geschehen. Hernach läßt man den Gewächsen ihren Willen, bis zur Weinlese, welche in mehr als drey Monaten darnach vor sich geht. Diese Zeit über wächst gemeiniglich darinnen eine solche Menge von Unkraut auf, daß es die Weinstöcke verdämmt, und die Trauben, nicht so, wie es seyn sollte, zur Reife gelangen läßt. Sorgfältige Wirthschafter raufen es aus. Der größte Theil aber hat keine Lust, diese Mühe daran zu wenden.

„Nach der gemeinen Art den Wein zu bestellen wird das Erdreich erstlich gegraben, wenn die Knospen bald heraus kommen sollen, ja sogar, wenn sie schon heraus sind. Zu solcher Zeit ist es allemal sehr gefährlich, immaßen die unsichere Witterung die Knospen allerhand Gefahren ausstellet, welche durch diese Umgrabung der Erde sich noch vermehren. Denn zu solcher Zeit kommen allerhand, öfters sehr schädliche Ausdünstungen aus der Erde heraus. Würde es nicht viel besser seyn, wenn man den Weingarten unter der Zeit, da der Weinstock Knospen treibt, ruhen ließe?

„Die letzte Umgrabung, die man ohngefähr um Johannis vornimmt, ist gar zu lang vor der Weinlese, und daher erfolgt fast allemal darauf vieles Unkraut. Sollte diese letztere Bestellung nicht später vorgenommen werden?

„Diesen Unbequemlichkeiten kann man, wie ich aus der Erfahrung weiß, entgehen, ohne in andere zu gera-

then. Man darf nur zu dem Ende, wenn der Weinstock vor dem Winter beschnitten worden ist, das Erdreich in dieser Jahreszeit zum erstenmale umgraben lassen. Das zweytemal würde es sonst gleich nach dem Winter geschehen müssen. So aber kann es bis gegen das Ende des Maymonats verschoben werden. Das drittemal nimmt man es im Anfange des Augusts, oder ohngefähr gegen das Ende des Heumonats vor.

„Nach dieser Art habe ich meine Weinstöcke immer bestellt, seitdem sie in Beeten gesetzt sind. Die Beete habe ich mit der Hand aufgraben, und die Gänge mit dem Pfluge oder Cultivator aufackern lassen.

„Die erste Aufgrabung vor dem Winter hat an den Weinstöcken eben die Wirkung, als an den Getreydebeeten. Das Wasser wird abgeführt, und der Frost durchdringt im Winter die Erde, trennt sie von einander, und macht sie locker und leicht.

„In diesem Zustande bleibt sie bis gegen das Ende des Maymonats; alsdenn wird sie nach dem Winter das erstemal aufgegraben. Um noch sicherer zu verfahren, darf man das zweytemal nur nicht eher graben, als bis die Pfähle gesetzt, die Augen an den Stöcken heraus, und die Reben an die Pfähle angebunden sind. Man kann diese Aufgrabung, nach Beschaffenheit der Witterung, entweder etwas eher, oder etwas später, als bereits gemeldet, vornehmen. Zuweilen dürfte man wohl sich genöthiget finden, zeitiger Hand daran zu legen, wenn der Erdboden sehr mit Unkraut überladen ist. Es mag aber um das Ende des Maymonats herum geschehen, wenn es will, so hat es doch seine Richtigkeit, daß der Weinstock alsdenn stark ausgetrieben haben wird, und zwar dieses deswegen, weil er zu der Zeit seines zarten Wachsthums gar nicht durch irgend eine Aufrührung der Erde gestört worden ist. Mit dieser Bestellung habe ich es in heissen

heissen und sehr trocknen Jahren versucht, und gefunden, daß die Erde nicht hart worden war, sondern ihre nöthige Feuchtigkeit soweit behalten hatte, daß sie mit leichter Mühe gegraben werden konnte.

„Die dritte Umgrabung, welche nach dem Winter die zweyte ist, wird bis gegen das Ende des Augusts, oder wenigstens bis zum Ende des Heumonats aufgeschoben. Zwischen dieser Zeit also, und zwischen der Weinlese hat das Unkraut nicht Zeit in so gar großer Menge aufzuwachsen. Der größte Vortheil besteht noch darinnen, daß es die Zeit ist, wenn die Trauben am meisten voll werden, und ihrer Reife immer näher kommen.

„Vielleicht wird mancher denken, ich habe einen so wichtigen Gegenstand nicht weitläuftig genug abgehandelt. Ich bin nicht in Abrede, daß er künftig einmal eine weitläuftigere Ausführung erfordert. Zugleich aber bitte ich den Leser, gütigst zu bedenken, daß ich gegenwärtig ihm bloß erzähle, wie es mit meinen ersten Versuchen abgelaufen ist.

„Was dergleichen Bestellung für gute Wirkungen habe, beweist das, was auf einem Beete von 240 Fuß lang, welches im Jahr 1752 bepflanzt war, erbauet worden ist.

„Im Anfange meiner Nachricht habe ich angemerkt, daß es in Weingärten, die in Beeten angelegt sind, mit jedweder Bestellung viel leichter und geschwinder von statten geht, als wo der ganze Weingarten über und über, doch ohne Ordnung besetzt wird. Sogar die Verfassung der Weinstöcke selbst, die regelmäßig in Beeten gepflanzt sind, zeigt zur Gnüge, wie leicht jedes, was dabey vonnöthen ist, geschehen könne, und daß sie ordentlicher Weise in allen Umständen nothwendig besser bestellt werden.

„Wenn hiernächst der Wein vor dem Winter beschnitten, und die Erde zum erstenmale aufgegraben wird, so ist es gerade die Zeit, da es nichts im Felde zu thun giebt, und die Landwirthe gewisser maßen Zeit übrig haben. Diese Zeit, die außerdem beynahe verloren gehen würde, läßt sich solchergestalt recht sehr mit Nutzen anwenden. Da sie folglich vor Herannahung des Winters sehr viel vorgearbeitet haben, so kommt ihnen im Frühlinge nicht sogar viele Arbeit, die alsdenn verrichtet werden muß, zusammen. Sie haben vielmehr vollkommen Zeit, alle Arbeit, die in der Wirthschaft nöthig ist, auf gehörige Weise, und ohne Uebereilung zu verrichten.

„Die Wirkung von unserer Bestellung ist überaus sichtbar gewesen. Die neuen Weinstöcke sind so erstaunend gewachsen, daß sie gegenwärtig vor jenem in dem alten Weingarten, wovon sie ein Theil waren, vieles voraus haben. Die Reben sind ebenfalls dicker und länger, so wie auch die Trauben stärker und zahlreicher sind.

„Da ich zuerst anfing, es nach den Grundsätzen der neuen Wirthschaft mit dem Weinbau zu versuchen, hoffte ich freylich, es werde die große Fruchtbarkeit einer kleinen Anzahl von Gewächsen mir den Verlust derer, die ich auszurotten mich genöthiget sahe, ersetzen: Wie angenehm aber war meine Verwunderung, da ich fand, daß meine Weinstöcke auf dem Beete durchgängig, einer wie der andre, voll Trauben hiengen.

„Meine Vermuthung gründete sich bereits auf Grundsätze, von deren Richtigkeit ich überzeuget war. Doch ich wurde in meiner Meynung noch mehr bestätiget, da ich wahrnahm, daß es sogar in unsern besten Weingärten allemal eine große Anzahl von Weinstöcken giebt, welche schlechterdings gar keine Früchte tragen,

und

und daß an vielen andern sehr wenig wächst. Daß also in einem Weingarten viel wächst, dieses beruhet gar nicht auf der großen Menge, sondern vielmehr auf der Güte der Gewächse.

„Hieraus machte ich den Schluß, ich dürfe dieses gar nicht für einen Verlust ansehen, daß ich zu Anlegung eines Ganges etliche Weinstöcke ausgegraben hatte. Immaßen die Stöcke auf dem Beete durch gute Bestellung in den Stand gesetzt wurden, so viel, als nur möglich ist, zu tragen. Der Ausgang lehrte, daß ich Recht hatte.

„Ferner vermuthete ich, die Trauben würden nach der neuen Art viel vollkommner, als nach der alten reif werden. Auch hierinnen hatte ich nicht geirret. Denn sie hatten einen viel stärkern Geschmack, und der Wein davon gerieth viel besser.

„Nebst diesen Vortheilen verwahrte dergleichen Bestellung meine Weinstöcke gegen einen sehr schlimmen Zufall, der ihnen gar oft wiederfähret, besonders, wenn es im Herbste sehr regnet. Es verfaulen nämlich die Trauben. In unsern gemeinen Weinbergen werden die Trauben, zur Zeit ihrer Reife von der großen Menge der Blätter, womit die Stöcke belästiget sind, erstickt. Sie stehen mitten in Unkraut, welches öfters höher, als die Weinstöcke selbst wächst. Hierzu kommt noch, daß die Luft um sie herum mit allerhand Dünsten aus der Erde angefüllet ist, welche sich um die Gewächse herum verhält, weil sie nicht frey hin und wieder streichen kann. Darüber müssen nothwendig die Trauben verfaulen, und der davon gepreßte Wein viel schlechter werden, als er außerdem seyn würde.

„Allen solchen Zufällen sind unsere Weinstöcke auf Beeten wenig oder gar nicht unterworfen. Demnach bleiben die Trauben gesund, und ohne Fäulniß, bis sie

vollkommen reif sind. Dieses habe ich bereits zu einer Zeit angemerkt, da in meinem alten Weinberge mehr als die Hälfte der Trauben ganz und gar verfault war.

„Aller der Vortheile in dieser neuen Einrichtung ohngeachtet, die ich nur mit wenigen Worten angezeigt habe, würde man doch allem Vermuthen nach gar nicht darauf achten, wenn nicht eine noch größere Fruchtbarkeit dazu käme, als man nach der gewöhnlichen Art erwarten kann. Ich will demnach zeigen, daß die Früchte von meinen jungen Weinstöcken sehr ansehnlich, und viel beträchtlicher als jene, von meinem alten Weinberge waren.

„Mein Beet war, wie ich bereits angezeigt habe, im Wintermonate 1752 gemacht worden. Die zwo auswärtigen Reihen bestunden größtentheils aus jungen Senkern; diese waren freylich im Jahre 1753 so alt nicht, daß ich dasselbe Jahr viel Wichtiges von ihnen erwarten durfte. Indessen trugen sie doch so viel, als ich vernünftiger Weise begehren konnte. Im Brachmonate fiel ein heftiges Hagelwetter, das in allen unsern übrigen Weingärten kaum das geringste abzunehmen übrig ließ.

„Im Jahre 1754 wuchs durchgängig sehr wenig Wein. Die jungen Gewächse auf meinem Beete stunden damals erst in ihrem zweyten Jahre, und waren zu schwach, sich durch eine außerordentliche Menge von Früchten hervorzuthun. Indessen stunden sie so schön, daß sie für künftige Jahre die beste Hoffnung machten. Gleichwohl befanden sich daran schon in diesem Jahre so viel große Trauben, daß sie fast mehr Wein, als die neben ihnen stehenden alten Weinberge, gaben.

„Im Jahre 1755 war das beste Weinjahr, dessen man sich seit langer Zeit erinnern kann. Es wuchs erstaunend viel, und der Wein gerieth überaus gut. Die allerjüngsten Gewächse auf meinem Beete, die sich in

einem

einem Alter von drey Jahren befanden, schienen in keinem Stücke den alten, und nach gemeiner Art bestellten, Weinstöcken etwas nachzugeben.

„Dieses Beet, welches 240 Fuß lang, und mit dem Gange 10 Fuß breit war, gab nach pariser Maaße 336 Kannen Wein, folglich zwey Fünftheil mehr, als ich von meinem alten Weingarten hatte. Oder, daß ich mich noch deutlicher ausdrücke, mein ganzer Weingarten würde mir, wenn er über und über in Beeten angelegt gewesen wäre, statt 3 Tonnen Weins allemal 5 Tonnen eingebracht haben.

„Zwanzig Beete so groß, wie das bereits beschriebene, würde etwas mehr, als einen Morgen Landes eingenommen haben. Ich setze nun den Fall, daß auf allen eben so viel, als auf diesem gewachsen wäre, so würden sie nach diesem Verhältnisse mir 6720 pariser Kannen, oder 28 Oxhefte Wein gegeben haben. Dieses ist auf dem Gebiete von Genf entsetzlich viel, und mehr, als jemals auf einem Weinberge gewachsen ist. *)

„Die Weinlese von 1756 war weder reichlich noch gut. Ich stellte also keine Vergleichung an; sondern ich hatte daran genug, daß ich überhaupt bemerkte, daß auf meinem Beete wenigstens so viel, als in meinem alten Weingarten wuchs.“

*) Varro sagt, in Italien erbaue man auf jedem Jugero, das mit Weinstöcken bepflanzt war, 600 Urnen Wein. Nach diesem Verhältnisse rechnet Dr. Arbuthnot, daß auf einem Morgen Landes 55 Oxthefte und ein weniges mehr erbauet werden müßten. Dieses sowohl als die vorher gemeldete Geschichte von dem P. Veterensis, und der Ausstattung seiner zwo Töchter beweist, wie weit es die Römer im Weinbaue gebracht hatten. Wiewohl es auch bey ihnen mit jedem Theile des Feldbaues also aussahe.

Sechster

Sechster Abschnitt.

Von der Bestellung der Oliven- oder Oelbäume.

Man darf nicht im mindesten zweifeln, daß die Oelbäume an verschiednen Orten des Englischen Gebietes, in Amerika, wo es warm ist, als in Südcarolina, Georgien, und Florida, eben so, und vielleicht auch eben so gut, als in den Mittagsgegenden von Frankreich, Spanien, oder Italien fortkommen. Desgleichen kann niemand in Abrede seyn, daß die Früchte davon eine sehr einträgliche Waare zur Handlung in jenen sehr schätzbaren Ländereyen werden könnten. Die Gesellschaft zur Ermunterung der Künste, der Handwerker und der Handlung hat zur Beförderung des gemeinen Bestens durch Bestimmung gewisser Prämien auch diesem wichtigen Stücke der Wirthschaft aufzuhelfen, und zum Weinbau Anlaß zu geben gesucht. Diese werden ganz sicher den gewünschten guten Endzweck haben, und zu einer gehörigen Aufmerksamkeit auf diese nutzbaren Stücke in der Handlung ermuntern. *)

Der

*) Unter 375 Prämien von goldnen und silbernen Schaustücken, oder gewisser Geldsummen, auf Gegenstände, welche zur Beförderung der Wohlfahrt des ganzen menschlichen Geschlechts abzielen, hat die benannte Gesellschaft in dem hiervon öffentlich bekannt gemachten Verzeichnisse vom 13ten April 1763 folgende gesetzt.

„Präm. 325. Eine Prämie von 100 Pfunden wird auf die größte Anzahl von Oelbäumen gesetzt, die aber wenigstens 500 Stück ausmachen muß, und zwar lauter Bäume von derjenigen Gattung, von welcher das beste italienische Oel herkommt. Sie müssen gehörig gesetzt, gut verzäunt, verwahrt, und in einer von den englischen Ländereyen auf dem festen Lande von Nordamerika gegen Süden des Flusses Delawar,

Der Oelbaum wächst fast auf jedem Boden, er muß nur warm, und vollkommen gegen Mittag oder Morgen, beson-

Delawar, welches für ein Stück Land zusammen betrachtet wird, zwischen dem 25sten April, 1763, und dem 26sten April 1765 erbauet werden.

„326. Funfzig Pfund auf die nächste größte Menge über 200 Pflanzen.

„327. Eine Prämie von 300 Pfunden soll derjenige bekommen, der den künftigen ersten des Herbstmonats 1767 in irgend einer von den Ländereyen in Nordamerika an der Südseite des Flusses Delawar einen Weingarten besitzt, oder angelegt hat, worinnen aber aufs allerwenigste 50 Weinstöcke von dem wirklichen Malagagewächse stehen, aus welchem die besten Rosinen werden.

„328. Und 100 Pfund für ein eben solch Stück Land, oder Weingarten von wenigstens 25 Stöcken, eben dergleichen Gattung.

„329. 330. Eben diese Prämien auf Weinstöcke zu Rosinen sollen auch im Jahre 1770 gegeben werden, doch mit folgender Bedingung:

„Daß diejenigen, welche darauf Anspruch machen, wenigstens 6 Pfund Rosinen aufweisen, mit einem sichern Zeugnisse, daß sie wirklich auf Stöcken gewachsen sind, für welche die Prämie verlangt wird.

„331. Eine Prämie von 200 Pfund soll gegeben werden für die größte Anzahl (weniger aber als 500 dürfen es nicht seyn) solcher Weinstöcke, auf welchen der Wein wächst, dessen man sich itzt in Engelland bedient. Diese müssen in einer von den englischen Ländereyen auf dem festen Lande von Nordamerika an der Nordseite des Flusses Delawar, alles zusammen als ein Umkreis betrachtet, zwischen dem 1sten April 1762, und den 1sten April 1767 gehörig gepflanzt, odentlich verzäunt, geschützt, und gut gewartet werden.

„332. Und 50 Pfund für die größte Anzahl nach jener, die aber nicht weniger, als hundert Gewächse betragen muß.

„333. 334. Eben dergleichen Prämien bestimmt man, unter gleichen Bedingungen, auf die größte Anzahl von Weinstöcken, die eben so, wie vorher, innerhalb eben dieser Zeit in irgend einer von den englischen Ländereyen in Nordamerika

besonders an der Seite eines Hügels, oder einer andern Anhöhe liegen. Denn auf der Fläche oder in einem Thale

amerika nach der Südseite des Flusses Delawar gepflanzt, und bestellt werden.

„335. 336. Eben dergleichen Prämien nochmals für die größte Zahl der Weinstöcke, die eben so in eben so langer Zeit auf den Bermudainseln gebauet und gepflanzt werden.

„Wer die Prämie für die Verfertigung von fünf Tonnen Wein erhält, wie sie in dem Verzeichnisse der Prämien von 1761 steht, darf an diese Prämien keinen Anspruch machen. (Der Absatz, worauf man sich bezieht, lautet also: Da der Weinbau in den englischen Ländereyen in Amerika diesen Ländern, und auch dem Reiche Engelland selbst sehr vortheilhaft seyn muß, so soll derjenige eine Prämie von 100 Pfund zu gewarten haben, der in gedachten Ländereyen, innerhalb 7 Jahren, von dem 5ten April 1758 gerechnet, der erste ist, welcher auf seinem eignen Grund und Boden 5 Tonnen weissen oder rothen Wein aufweisen wird, der bloß in dasigen Ländereyen gewachsen, und nach dem Ausspruche derer, die als Richter darüber von der Gesellschaft in London gesetzt sind, so beschaffen ist, daß er die Belohnung verdient. Wenigstens eine Tonne muß davon nach London geschafft werden.

„Zu der Zeit, da um die Prämie angesucht wird, erwartet die Gesellschaft ein Zeugniß mit der Unterschrift von zween oder mehr Friedensrichtern, die in dem Lande gesetzt sind, oder von den Geistlichen und Kirchendiener des Kirchspiels, wo dergleichen Wein fertig worden ist. Darinnen muß bestätiget werden, daß der aufgewiesene Wein an dem darinnen genannten Orte gewachsen, und gepreßt ist, und daß der zurückbleibende Wein sich eben so gut, als der ausgeführte befindet. Solche Zeugnisse müssen von dem Stadthalter oder der Obrigkeit des Orts hergesendet, oder unterzeichnet seyn.)

„337, 338. Eben dergleichen Prämien werden unter einerley Bedingungen auf die größte Anzahl der Weinstöcke gesetzt, auf welchen die jetzt in Großbrittannien gewöhnlichen Weine wachsen. Diese müssen in einer von den englischen Ländereyen von Nordamerika gegen die Südseite des Flusses Delawar, oder auf den Bermudainseln, wovon jedes

Thale trägt er niemals gut. Er wird am größten, wenn er in fettem feuchten Erdboden steht. Doch die Früchte schmecken von solchen Bäumen am besten, und das Oel wird auch von solchen am schönsten, die auf einem dürftigerm Boden stehen. Was auf kreidichtem, mit groben Sande vermischtem Erdboden wächst, unter welchem sich ein Bette von Kieß befindet, giebt nach der gemeinen Meynung das schönste und dauerhafteste Oel. Hingegen feuchter, sumpfichter oder völlig kreidichter Erdboden taugt zu Oelbäumen gar nicht.

Selten wächst dieser Baum höher, als zwanzig bis dreyßig Fuß. Selten hat er einen einzigen Stamm, sondern immer zween bis drey, die aus einerley Wurzel aufwachsen, und aus ihren Seiten fast so lang, als sie sind, Aeste austreiben, die mit einer grauen Rinde bekleidet, und mit steifen Blättern versehen sind. Die Blätter befinden sich ohngefähr drittehalben Zoll lang, im Mittel sind sie einen Zoll breit, und gegen beyde Enden werden sie schmäler. Sie stehen paarweise gegen einander, sind oben lebhaft grün, und unten rauch. Die Blüten stehen in kleinen Sträußern an den Blättern heraus, sind klein, weiß, und haben kurze Kelche, die oben breit werden. Nach ihnen wachsen länglicht runde Früchte, die im Herbste zur Reife gelangen.

Die Gattungen von Oelbäumen, die hauptsächlich in Provence und Languedoc aufgezogen werden, heißen daselbst cormeau, ampoulan, und moureau. Doch dieses sind nichts weiter, als verschiedne Arten von der Olea foliis lineari-lanceolatis subtus incanis, oder dem Oelbaume mit linirten spießförmigen Blättern, die auswendig rauch

des als ein einziger Kreis betrachtet wird, zwischen dem 1sten April 1767 bis zum 1sten April 1768 gehörig gepflanzt, tüchtig verzäunt, verwahrt und aufgezogen seyn.

rauch sind. Beym Tournefort heißt es: Olea fructu longo minori a) oder der Oelbaum mit einer kleinen länglichten Frucht. Der spanische Oelbaum ist beym Tournefort Olea fructu maximo, b) oder der Oelbaum mit der größten Frucht. Die Oelbäume um Lucca, und in dem übrigen Italien tragen unter allen die kleinsten Früchte. Auch die Blätter daran sind viel schmäler, als an den vorhergehenden Gattungen, desgleichen sind sie die allerhärtsten. Der afrikanische Oelbaum wird vom Dr. Börhaave c) in zwo Gattungen abgetheilt. Eine ist die Olea Afra, folio longo, lato, supra atroviridi splendente, infra pallide viridi, oder der afrikanische Oelbaum mit einem langen, breiten, glänzenden Blatte, das oben dunkelgrün, und unten blaßgrün ist. Die andere heißt Olea Afra folio buxi crasso atroviridi, lucido, cortice albo, scabro, oder der afrikanische Oelbaum mit einem dicken, dunkelgrünen, glänzenden Buchsbaumblatte, und einer rauchen weissen Rinde. Insgemein heißt es der buchsbaumblättrichte Oelbaum. Diese Bäume müssen ohne Zweifel einen sehr großen Grad von Wärme haben. Denn ich finde nirgends, daß die Früchte in irgend einem Lande, außer dem, wo sie von Natur wachsen, und auf dem Vorgebürge der guten Hoffnung reif worden sind. Eben so wenig treffe ich einige Nachricht an, ob sie gut zu essen taugen, oder ob sich Oel daraus machen läßt.

Es würde sehr langweilig seyn, wenn die Oelbäume aus den Steinen oder Kernen ihrer Früchte wachsen sollten. Allein sie lassen sich ziemlich leicht durch Senker, Setzlinge oder Schosser aus ihren Wurzeln fortpflanzen.

Die

a) Inst. R. H. 599.
b) Ibid.
c) Ind. alt. 2. 218.

Die Senker werden also gemacht, daß man die zarten Aeste eben so, wie bey andern Bäumen in die Erde legt. Sie müssen zwey Jahre einzuwurzeln haben, ehe sie von dem Hauptbaume abgeschnitten, und in die Pflanzschule gesetzt werden. Denn diese aufzuziehen wird eine Pflanzschule eben so nothwendig, als zu irgend einer andern Gattung von Obstbäumen erfordert. Diese Pflanzschule muß in freyer Luft auf nicht gar zu festem Erdboden stehen, der eher leicht, als schwer, und ein wenig feucht, doch ja nicht etwan naß oder wäßricht ist. Dieser muß wohl geackert, und zu wiederholten malen, oder vielmehr bis auf den Grund wenigstens drey Fuß tief eine lange Zeit vor der Pflanzung gegraben werden, damit er durch Luft, Sonne, und dergl. recht mürbe werden möge.

Die Setzlinge, oder vielmehr Knüttel, müssen im Durchschnitte völlig zween Zolle haben, und dürfen nicht über anderthalben Fuß lang seyn. Man nimmt sie von den geradesten, rundsten, und fruchtbarsten Aesten junger Bäume, deren Rinde glatt, und vollkommen gesund ist. Sie werden sehr behutsam abgesägt, daß man weder die Rinde, noch sonst etwas daran verletzt. An jedem Ende müssen Augen seyn, damit sie an dem einen ausschlagen, und an dem andern Wurzeln austreiben. Beyde abgeschnittenen Enden müssen alsdenn mit einem scharfen Messer glatt gemacht werden. Die Flecke, wo die Knüttel abgeschnitten sind, müssen mit dem vorhin gemeldeten Thone oder Leimen, d) der bey der Propfung gebraucht wird, oder wie Columella sagt, e) mit Mist und Asche unter einander verschmiert werden. Die Knüttel setzt man in die Pflanzschule so tief, daß die Erde über das obere Ende vier Finger hoch wegreicht. Es muß

d) S. 234. f.
e) De re rustica. L. V. C. 2.

muß auch darauf gesehen werden, daß das Ende, das an dem Baume oben stund, wieder oben zu stehen kommt. Um dieses gewiß zu wissen, darf man es nur, so bald es abgeschnitten ist, mit Kreide, oder sonst etwas weichem anzeichnen. Denn wenn die Knüttel umgekehrt unter die Erde kämen, so würde es lange währen, ehe sie Wurzel austrieben. Ja sogar, wenn sie gleich nach der Zeit zu starken Bäumen aufwüchsen, würden sie dennoch immer unfruchtbar bleiben. Desgleichen muß an jede Seite des also in der Erde stehenden Setzlings ein Stecken gesetzt werden, damit der Mann, der in der Pflanzschule gräbt, ihn nicht mit dem Grabscheite, oder mit der Hacke verletzt. Am besten ist es also, sie in gleicher Linie, und an einem Orte so weit, als an dem andern zu setzen.

Wenn die Schosser aus den Wurzeln, die gemeiniglich alsdenn sich am meisten vermehren, wenn der Baum an der Krone durch den Frost im Winter verletzt wird, sehr stark worden sind, so werden sie mit einer scharfen Axt von dem Baume getrennet, so, daß etwas Wurzel dran bleibt, und so setzt man sie zween Fuß tief in die Erde. Dieses ist in Languedoc und Provence die gewöhnlichste Art, die Oelbäume fortzupflanzen.

Die allerbequemste Jahreszeit zu beyderley Arten sie zu pflanzen ist in sehr warmen Ländern der Wintermonat. In gelindern Gegenden aber ist der Hornung und März vorzuziehen.

Die Löcher, in welche diese Ableger, Setzlinge oder Schosser, besonders Setzlinge, oder Knüttel hineingesetzt werden, müssen überall vier Fuß breit seyn, und vor der Zeit, da man die Gewächse hinein setzt, wenigstens zween Monate lang offen stehen, damit das Erdreich desto eher locker wird. Die Erde, die man wieder hinein wirft, muß ferner mit wohl verfaultem Miste,

und

und mit Holzasche vermengt seyn. Wenn die Gewächse stehen, so wird sie ganz gelinde um sie herum eingetreten.

In dieser Pflanzschule bleiben die jungen Bäume fünf Jahre stehen. Das erste Jahr wird der Erdboden mit einer Handhacke gut aufgehackt, und in den übrigen mit einem Grabscheite, oder mit der Pferdehacke, wenigstens allemal im Herbste, und Frühlinge umgeworfen, übrigens aber beständig von Unkraute frey gehalten. Desgleichen muß der Erdboden alle Herbste mit wohl durchfaultem Miste gedüngt, und die Pflanzen dann und wann in sehr trocknem Wetter begossen werden. Die ersten zwey Jahre darf man sie gar nicht beschneiden, im dritten werden an jedem nur zween Aeste gelassen, und im vierten wird der schwächste davon weggeschnitten. Wenn solchergestalt die Bäume fünf Jahre erreicht haben, so lassen sie sich schon an diejenigen Orte setzen, wo sie sollen stehen bleiben. Wo der Erdboden, wohin sie kommen, trocken, und eine warme Himmelsgegend ist, so geschieht ihre Verpflanzung am besten im Wintermonate. Ist er aber fruchtbar und feucht, so kann es im Frühlinge, kurz vorher, ehe sie ausschlagen, geschehen. Die Gräben, oder Löcher zu dieser neuen Verpflanzung müssen, ehe man die Bäumgen setzt, ein Jahr lang offen stehen. Hat man nicht soviel Zeit dazu, so darf man nur Stroh darinnen verbrennen, damit die Hitze des Feuers sie in den lockern, und bröcklichten Zustand versetzt, der außerdem noch nachdrücklicher durch Sonne, Luft und Frost erreicht werden würde. Desgleichen muß man darauf Achtung geben, daß zu der Zeit, da die Bäumgen hinein kommen, keine Nässe unten auf dem Erdboben befindlich ist. Die daraus gegrabene Erde wird breit geschüttet, daß sie mürbe wird, und hernach, wenn die Bäume gesetzt sind, mit wohl verfaultem Miste vermengt wieder hinein geworfen, und gemächlich um die Stämme herum, nach der oben bey der

Pflanzschule angegebenen Weise, niedergetreten. Wo der Erdboden so gut ist, daß Getrayde darauf gesäet werden kann, daselbst werden die Reihen dieser Bäume 30 bis 35 Fuß weit von einander gesetzt. Ist aber das Erdreich schlechter, so sind ohngefahr 20 bis 25 Fuß genug, und der Wuchs ist ordentlicher Weise daselbst nicht so gar stark in das Holz. Nach diesem Verhältnisse muß auch die Weite zwischen den Bäumen eingerichtet seyn. Und sowohl hier, als in der Pflanzschule, ist es nöthig, sonderlich die Zeit über, da sie noch jung sind, das Vieh durch einen guten Zaun davon abzuhalten. Wenn die Bäume heraus gegraben werden, so muß an den Wurzeln so viel Erde bleiben, als möglich ist. Die Reihen erstrecken sich in ihrer Richtung nach Abend zu, damit die sanfte Luft im Sommer desto freyer durchstreichen kann. Hier ist Columella f) abermal der Meynung, daß die also gepflanzten Bäume eben die Stellung wieder bekommen müssen, die sie in der Pflanzschule gehabt haben.

In den Mittagsgegenden von Frankreich wird der Erdboden, wo Oelbäume stehen, zweymal des Jahres, nemlich um Johannis, und Michaelis sehr tief mit einer Hacke aufgelockert, oder umgegraben. Desgleichen werden Gräben gemacht, um das Wasser, und die klare gute Erde, die mit demselben von den höhern Orten des Erdbodens herabgewaschen wird, an die Stämme der Bäume, die in der Tiefe stehen, herabzuleiten. Im Herbste legt man unten an jeden Oelbaum etwan 6 Pfund Ziegenmist herum, und zuweilen nimmt man etwas weniges Oelhefen von Baumöl dazu, damit das Erdreich gedüngt, und die darinnen verkrochnen Ungeziefer getödtet werden. Die Wurzeln von dem Oelbaume werden alle Jahre vom Weinmonate an, bis zum Hornung bloß gemacht.

f) Ibid.

gemacht. Alle jungen Schosser, die unten aus dem Stamme ausgeschlagen sind, werden alle Jahre ausgerottet; es müßte denn ein alter Baum seyn, der auf solche Weise wieder jung gemacht werden kann, in welchem Falle ein oder zween von den schönsten Schößlingen dran bleiben, und alles abgestorbne Holz sehr dicht weggeschnitten wird.

Der Oelbaum wird nicht eher beschnitten, als bis er 8 Jahre alt ist, und auch nach diesem nicht öfter, als in 8 Jahren einmal. Meistentheils wird dieses am Ende des Winters, kurz vorher, ehe die Knospen anfangen aufzulaufen, vorgenommen. Indessen habe ich bereits die Ursachen angezeigt, warum ich dieses nicht für die bequemste Zeit halte. Uebrigens muß es in schönem Wetter geschehen. In Provence und Languedoc sehen die Leute allemal, wenn sie ihre Bäume beschneiden wollen, darauf, daß es abnehmender Mond ist. Vielleicht haben sie hierinnen die Erfahrung auf ihrer Seite, daher ich ihnen nicht widersprechen will. Wenn der Baum bey der Beschneidung verletzt wird, so heilen sie ihn damit, daß sie Oelhefen ohne Salz darauf streichen, oder dasjenige darauf legen, was von den Oliven übrig bleibt, wenn das Oel herausgepreßt ist.

Verständige Hauswirthe düngen ihren Oelbaumboden allezeit in drey Jahren einmal mit wohl verfaultem Miste, es mag nun zwischen den Bäumen Getrayde gesäet seyn oder nicht. Diese Gewohnheit Getrayde zu säen, lobet Columella. Denn der Oelbaum trägt nicht zwey Jahr hinter einander, ein Jahr so reichlich, als das andre, Früchte. Also ersetzt das, was noch zwischen den Bäumen wächst, einigermaßen den Verlrst an den Bäumen. Zudem ist es allemal ein Nutzen für die Bäume, wenn der Erdboden dazwischen umgeackert wird. **Wer seinen Oelbaumgarten pflügt, der-**

selbe fragt nach Früchten; wer ihn dünget, der bittet darum inständig; wer aber seine Oelbäume beschneidet, derselbe giebt Befehl dazu. So schreibt der itztgenennte vortreffliche Richter in der Feldwirthschaft, wobey er seine Absicht auf ein Sprichwort hat, welches schon zu seinen Zeiten alt war g). Doch zu gleicher Zeit warnet er uns, daß wir das letztere ja nicht öfters, als in acht Jahren einmal thun sollen, damit nicht etwan diejenigen Aeste, welche Früchte tragen könnten, verletzt, oder abgeschnitten werden möchten.

Ein Oelbaum, der gut wächst und keine Früchte trägt, kann dadurch fruchtbar gemacht werden, wenn man einen von seinen Hauptästen wegschneidet. Man darf auch zu dem Ende Hefen von ungesalznem Oele, mit altem Urine von Menschen oder Schweinen vermengt, auf die Wurzeln legen h). Am sichersten aber ist es, ihn mit einem guten Pfropfreise von seiner eignen Art zu pfropfen, das von einem fruchtbaren Aste eines tragbaren Baumes genommen ist. Dieses geschieht ordentlicher Weise im May, und dabey wird die Art mit dem Schilde zu pfropfen gewählt. Von dem Stamme aber darf nicht eher etwas, als ein Jahr darnach abgeschnitten werden. Alsdenn wird die Krone dicht am Pfropfreise weggeschnitten.

Wenn in Provence ein Oelbaum fast eingegangen ist, und bald ausgegraben werden soll, so zwingt man noch zum letzten male eine gute Erndte von ihm auf folgende Art heraus. Um seine jüngsten Zweige herum wird von der Rinde so viel, als die Breite eines Zolles beträgt, um und um abgeschält, und auf den entblößten

Fleck

g) Ibid.
h) Columella, ubi supra. Maison rustique T. I. P. 2. L. 4. C. 2.

Fleck ein eben so großes Stück von der Rinde eines jungen Baumes von eben der Gattung, herumgelegt. Hernach verbindet man den Schnitt eben so, wie es geschieht, wenn gepfropft wird. Die Aeste des alten Baums, die also Streifen von der Rinde verlieren, tragen ungemein viele Früchte. Fast eben so wird es auch in Languedoc gemacht, da sie im Maymonate alte Oelbäume pfropfen, und alsdenn die Rinde rund herum ohngefähr drey Finger breit, gerade über den Pfropfreise abschälen, damit das Holz des Stammes, oder Zweiges, der gepfropft ist, entblößt wird. Die Folge davon ist, soviel die Erfahrung bewiesen hat, diese, daß der Baum noch einmal soviel Blüten und Früchte hat. Freylich sterben die Bäume, denen man solche Gewalt anthut, in demselben Jahre. Da es aber nicht eher an ihnen geschieht, als bis sie es nicht mehr werth sind, daß man sie in der Erde leidet, so achtet man es für das beste, sie auf solche Weise zu tödten, weil doch damit eine sonst nicht zu hoffende Menge von Früchten erhalten wird i).

In Spanien lassen sie die Oelbäume nicht so hoch, als in Frankreich, wachsen. Sie werden vielmehr ganz niedrig, wie Sträucher, gehalten, und man findet, daß sie in dieser Verfassung am meisten tragen. Die Früchte werden auch nicht so leicht vom Winde verletzt oder herabgeworfen, und lassen sich am allerbequemsten abnehmen. Also werden diese Bäume sehr niedrig beschnitten, da sie ihrer Natur nach entweder stark ins Holz wachsen, oder viel Früchte tragen. Die Spanier geben ihren großen Oliven den Vorzug, weil sie fleischichter sind, und das meiste Oel geben. Indessen ist weder die Frucht, noch das Oel dieses Landes, mit jenen, die in Frankreich oder Italien wachsen, zu vergleichen.

i) Maison rustique. T. I. P. 2. L. 4. C. 2.

Der Oelbaum hat ein langes Leben, und das Holz davon einen guten Geruch, nebst vielen Adern, daher es die Drechsler hoch schätzen.

Die Alten betrachteten den Oelbaum, als einen Seebaum, und glaubten daher, wenn er weit von der See stünde, so käme er nicht gut fort. Nun ist es wohl wahr, daß er es vor andern Bäumen am allerbesten verträgt, wenn er von der See besprützt wird. Indessen hat die Erfahrung bewiesen, daß er in jedem Lande gut fortkommt, wo die Luft die gehörige Wärme dazu hat.

Die Früchte werden im Brach- oder Heumonate, wenn man sie einlegen will, noch grün mit der Hand abgenommen. Sollen sie aber völlig reif werden, so geschieht es im Winter- und Christmonate, auch wohl gar im Jenner. Ob sie reif sind, sieht man an ihrer schwärzlichtrothen Farbe, und dann wird Oel daraus gemacht.

Die Art, Oliven einzulegen.

Die sogenannten Piccolinen, als die kleinste Gattung von Oliven, die aber zu essen die schönsten sind, werden also eingelegt k). Wenn sie abgenommen sind, werden sie auf Tücher ausgebreitet, und etliche Tage in der Luft abgetrocknet. Denn thut man sie in Fässer, und gießt drüber weg eine Lauge, die aus einem Scheffel Weinrebenasche, oder Eichenasche, und aus einem halben Scheffel klar gesiebtem Kalke, mit einer verhältnißmäßigen Menge Wasser gemacht wird, bis die Lauge drüber weg geht. In dieser Lauge werden sie wohl umgerührt, doch so, daß man die Früchte nicht zerstößt. Sind sie ohngefähr 12 Stunden darinnen eingeweicht, so wird eine Olive herausgenommen, und von einander gespal-

k) Maison rustique. T. I. P. 2. L. 4. C. 2.

gespalten, damit man sieht, ob sich das Fleisch von dem Kerne trennt. Wenn dieses geschieht, so ist es Zeit die Früchte einzulegen.

Manche Leute tsun in diese Lauge ungelöschten Kalk, wovon sie eine rothe Farbe bekommt, und den Oliven einen scharfen Geschmack giebt. Um die Bitterkeit, die sie an sich haben, wenn sie von dem Baume abgenommen werden, wegzuschaffen, werden sie aus der oben beschriebenen Lauge heraus, und in weiches Wasser gethan. Dergleichen bekommen sie alle Tage frisch, bis sie fast gar keinen Geschmack mehr haben. Dieses dauert insgemein 8 bis 9 Tage. In solchem Zustande bringt man sie nebst der Salzbrühe in andere Fässer, worinnen sie ohngefähr in einem Monate so weit gut werden, daß man sie essen kann. Diese Salzbrühe wird also gemacht, daß man so viel Salz darinnen zergehen läßt, daß ein Ey darinnen schwimmt. Hernach thut man Gartenthymian, und ein paar Zweiglein Anis, oder Fenchel hinein. Alle 3 Monate muß neue Salzbrühe darauf kommen, wenn die Oliven den Geschmack nicht verlieren sollen.

Andere lassen ihre Oliven, ehe sie dieselben einlegen, eine lange Zeit entweder in Lauer, oder in Salz und Wasser liegen, manche essen sie gleich mit dieser Zurichtung. Lauer ist besser, als Salz und Wasser, weil die Oliven in dem letztern einen unangenehmen Geschmack bekommen, und oft gar verfaulen.

Wenn sie in der Geschwindigkeit Oliven einlegen wollen, die entweder also in Lauer, oder in Salz und Wasser eingeweicht, oder nur erst abgenommen, und noch ganz grün sind, so weichen sie dieselben etliche Tage in frischem Wasser ein, das sie sehr oft ab und zu gießen, nehmen sie alsdenn heraus, und thun sie in eine Lauge, die aus Wasser besteht, worinnen Barille, oder Kali,

und Asche von gebrannten Olivenkernen, oder Kalk eingeweicht ist. Denn werden sie in eine Brühe von Wasser und Salz gethan, worinnen sie in kleinen Fäßgen zu uns kommen. Um ihnen einen Geschmack zu geben, werden Nelken, Zimmt, Coriander und Fenchel unter einander drüber weg gestreuet. Hierinnen besteht die ganze Kunst, Oliven einzumachen. In dieser Verfassung lassen sie sich 7 oder 8 Tage darnach essen.

In der Levante werden keine andern als schwarze, und völlig reife Oliven gegessen. Diese trocknet man in der Sonne ab, thut sie in große irdene Krüge, streuet Salz dazwischen, ohne das geringste Wasser, und beschwert sie sehr stark, daß sie fest beysammen liegen.

Die Piccolinen halten sich länger, als andre Oliven, sie mögen zugerichtet seyn, wie sie wollen. Die spanischen Oliven sind größer und bitterer, als die Veroneser. Die Oliven in Provence, und Languedoc sind in der Größe das Mittel zwischen den Piccolinen, und den Veroneser Oliven.

Wie man Oel aus den Oliven preßt, und aufbehält.

Wer jenes sehr feine und wohlschmeckende sogenannte Jungfernöl haben will, welches am besten von Grasse, Oneglia *), Aramont, Aix, und Nizza herkommt, wo die schönsten Oliven wachsen, die vor allen Italienischen den Vorzug haben, derselbe zerdrückt die Oliven mit einem Mühlsteine, sobald sie abgenommen sind. Die Zeit dazu ist, wie gedacht, im Winter- und Christmonate, oder im Jenner, und noch gemeiner zu reden, wenn sie anfangen roth zu werden, und dadurch zeigen, daß sie

*) Der Thal von Oneglia ist des Weins, und der Oelbäume wegen bekannt, gränzt an den Staat von Genua, und gehört dem Herzoge von Savoyen.

sie reif sind. Doch es geben die Oliven, gleich nach diesem, wenn sie abgenommen sind, gar wenig Oel. Wer nun mehr auf die Menge, als auf die Güte sieht, derselbe reiniget und wäscht sogar die, welche garstig, oder kothicht sind, breitet, was er jeden Tag abnimmt, besonders auf einen trocknen Fleck Erdboden, und läßt sie daselbst 10 bis 12 Tage liegen, damit sie sich erwärmen, und gähren. Auf solche Weise dünstet ein großer Theil, von wässerichter Feuchtigkeit aus, und sie werden damit vorbereitet, daß sie ihr Oel desto leichter von sich geben. Nach diesem werden sie entweder in einer Mühle gemahlen, oder in einer Presse zerquetscht. Das erste Oel, welches herauskommt, ist das beste. Manche heißen dieses Jungfernöl; allein in der That ist dieses eigentlich die erste Gattung nach jenem, und es ist weder im Geruche, noch im Geschmacke mit dem wahrhaften Jungfernöle zu vergleichen.

Das gemeine Oel, welches noch schlechter ist, wird nach diesem herausgebracht, indem man auf die sogenannten Trestern warmes Wasser gießt, und sie so stark, als möglich, ausdrückt, damit kein Tropfen darinnen bleibt. Dieser dritte Abzug ist aber allemal sehr grob, und voll Hefen.

Das Oel läßt sich leicht von dem Wasser scheiden, weil es oben auf schwimmt. Die Hefen sinken zu Boden. Man gießt sie in andere Gefäße ab, daß sie nicht unter das übrige kommen. Manche glauben, hölzerne Gefäße sind dazu besser, als irdene Krüge. Wenn sich das Oel in dem ersten Gefäße ein wenig gesetzt hat, so wird es in andre abgegossen. Je mehr es umgerührt wird, desto klärer und wohlschmeckender wird es. In Bocksledernen Gefäßen hält es sich besser, als in irgend einem andern l).

Alle

l) Maison rustique. T. I. P. 2. L. 5. C. 4.

Alle Felle, worein Oel kommen soll, müssen nicht nur wohl gereiniget, und von Haaren gesäubert, sondern auch sorgfältig mit Wachse oder Harz bestrichen, oder mit sehr reinem und recht lauterm dünnen Töpfersthone überzogen werden. Ein dünner Ueberzug von weissem Wachse macht, daß das Oel nicht schwarz wird. Wenn das Oel abgegossen ist, so muß das Gefäß, worinnen es sich befunden hat, unverzüglich mit warmen Wasser ausgewaschen, und mit einem Schwamme ausgewischt werden. Endlich reiniget man diejenigen, worinnen noch etwas von den Hefen sich befindet, legt sie eine Zeitlang in laufendes Wasser, und klopft sie recht gut mit einem Stecken, damit aller Unflath heraus kommt.

Es geht von den Oliven viel ab, wenn sie lange liegen. Sie müssen also, wenn sie völlig reif sind, so bald, als möglich, ausgepreßt werden. An den Ort, wo Oel gemacht wird, darf durchaus kein Rauch, keine brennende Lampe, keine Wärme, oder Geruch, wodurch das Oel Schaden leiden, oder verderbet werden kann, gebracht werden.

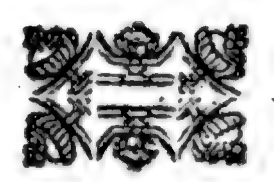
Manche Leute thun zu jedem Scheffel Oliven, wenn sie dieselben pressen, zwey Pfund Salz, und pressen sie entweder in neuen Feigenkörben, oder in weidenen Körben, oder auf weidenen Horden. Es kommt darauf an, was in jedem Lande für ein Gebrauch ist; und thut übrigens nichts zur Sache, man mag dazu nehmen, was man will.

Die Oliven, welche zu Oele bestimmt sind, müssen auf dem Baume stehen bleiben, bis sie recht reif, und gleichsam faul werden. In solchem Zustande haben sie einen süßlichten, und ölichten Geschmack. Aus Oliven, die nicht vollkommen reif sind, läßt sich nicht ein Tropfen Oel heraus bringen. Es wird weiter nichts daraus,

aus, als ein schleimichter Saft, der in der Apotheke Omphacion heißt. Diesen brauchten die Alten anstatt wirklichen Oels. Er hält sich gut in gläsernen oder steinernen Flaschen.

Frisch gemachtes Oel erfordert ordentlicher Weise, ehe sich die Hefen völlig setzen, dreyßig Tage, und zu dem Ende wird es zum leztenmale nicht eher, als zu solcher Zeit abgezogen. Es muß an einem kühlen, trocknen, und sehr reinen Flecke aufgehoben werden. Immaßen Wärme, Feuchtigkeit, und Schmutz abgesagte Feinde vom Oele sind.

In warmen Ländern steht man in den Gedanken, Oel gefriere gar nicht, und bloß die darunter gemischten Hefen gefrieren, und verwickeln die feinen Theilgen des Oels, woferne nicht zum zweytenmale gedörrtes und klar gestoßnes Salz damit vermischt ist. Denn Oel nimmt von dem Salze gar keinen Geschmack an, es mag auch gleich noch so viel darunter gemischt seyn. Man sagt ferner, es bleibe allezeit helle, wenn ein kleiner Sack voll gestoßner und mit Salz vermischter Blätter und Rinde von einem Oelbaume hinein gethan wird. Desgleichen kann man es verhüten, daß es nicht übelschmeckend wird, oder man kann dieses auch vertreiben, was bereits darinnen ist, wenn man Anis, oder geschmolzen Wachs, Salz, und Oel, von einem soviel als von dem andern, gut vermischt, hineinwirft. Wenn es trübe ist, läßt es sich leicht dadurch wieder helle machen, daß man heißes Wasser drauf gießt.



Sieben-

Siebenter Abschnitt.

Von der Bestellung und Wartung des Hopfens.

Die bis itzt zur Bestellung des Hopfens festgesetzte Einrichtung ist in einem Wochenblatte, das im Jahre 1733. auf Befehl der löblichen Dubliner Gesellschaft zur Beförderung des Ackerbaues, und der Handwerker aufgesetzt, nnd bekannt gemacht würde, folgendermaßen abgefaßt.

Ein fetter, tiefer, mürber, trockner Erdboden, der mehr zu Sande, als zu Thone geneigt ist, schickt sich ordentlicher Weise zu Hopfen am besten. Sonderlich ist schwarze Gartenerde dazu ganz vortrefflich. Derber Thon, seichte Felder, Land das leicht überschwemmt wird, harter Kieß, sandichtes Land, steinichter Boden, und der nicht wenigstens anderthalben Fuß tief ist, sind allzusammen zu Hopfen nichts nütze.

Die beste Lage zu Hopfen hat ein Feld, das nach Mittag zu liegt, so daß es den größten Theil des Tages die Sonne genießt. Es muß auch frey in der Luft liegen, damit dieselbe ungehindert hin und wieder streichen kann. Gegen Morgen, Mitternacht, und Abend muß es in Ruhe liegen, damit weder die kalten Winde im Frühlinge die jungen Keime abreissen, noch die stürmenden im Sommer und Herbste den völlig ausgewachsenen Hopfen umbringen können.

Nach der Wahl des Erdbodens und der Lage ist dieses das nächste, daß man ihn zur Bepflanzung vorbereitet. Wenn der Erdboden dazu umgerissen wird, so geht an vielen Orten in Engelland der Pflug voran, und Männer mit Grabscheiten hinter ihm drein, welche in die Fur-

che,

che, wo der Pflug hineingefahren ist, einen Stich tief graben, die Erde herauswerfen, und so fortfahren, bis alles gepflügt und gegraben ist. Man mag es nun so machen, wenn es nur recht gut gemacht wird, oder tief ackern, und dann über das Kreuz ackern und egen, wie gute Hauswirthe ihr Feld zu Getraydе bestellen, so bringt man es damit so weit, daß am Ende des Heumonats; oder im Anfange des Augusts Rüben gesäet werden können. Diese darf man zweymal durchhacken, und ohngefähr 8 Zolle von einander stehen lassen, so werden sie gut wachsen, das Unkraut wird getilgt, und der Erdboden locker und klar gemacht. Wenn die Rüben ausgenommen, und noch einmal gut geackert ist, so wird die Kälte des darauf folgenden Winters den Erdboden locker machen, und vorbereiten, daß er im Frühlinge mit Hopfen besetzt werden kann. Die Ackerarbeit wird am besten im Weinmonate angefangen, damit der Erdboden in die Verfassung kommt, daß er vom Froste im Winter, von Regen, und Schnee Genuß hat. Nach diesem wird er im Anfange des Frühlings nochmals gut und tief gepflügt und geegt. Es thut ihm gute Dienste, wenn im Märze noch einmal gepflügt wird; hernach kann er klar geegt, und so eben, als möglich gemacht werden.

Ist das Erdreich des Hopfenfeldes von Natur gut, und durch die itztgemeldeten Anstalten klar gemacht, so wird es im ersten Jahre wenig oder gar nicht nöthig seyn, es zu düngen. Sollte es aber nicht gut und fett genug seyn, so ist es rathsam, im Frühlinge etwas frische Erde, ohne oder mit gut verfaultem Dünger auf das Hopfenfeld zu bringen. Es kann auch eine andre Düngung seyn, die sich zu der Beschaffenheit des Feldes schickt. Auf jeden Hopfenhügel rechnet man davon ohngefähr einen halben Scheffel.

Ist der Erdboden in der Verfassung, daß man darauf pflanzen kann, so ziehet man an der Seite des Feldes

des

des funfzehn, oder 20 Fuß weit von dem Zaune eine Schnur, die in gerader Linie mit demselben läuft. Darein bindet man Knoten oder Lappen, so weit von einander, als die Hügel werden sollen. An jedem Knoten steckt man einen spitzigen Pfahl in die Erde, und bezeichnet damit die Flecke, wo die Hügel hinkommen. Auf solche Weise wird mit der Schnur über das ganze Feld weg fortgefahren, und von dieser ganzen Reihe das übrige Feld entweder in Vierecke, würflicht, so weit als die Hügel stehen müssen, oder rautenförmig abgezeichnet, in welchem letztern Falle die Hügel einer jeden Reihe dem Mittel der ersten in einem Dreyecke gegen über liegen.

Der Platz zwischen den Hügeln muß in gewissem Maaße der Beschaffenheit und Güte des Erdbodens gemäß eingerichtet werden. Uebrigens müssen sie doch allemal so weit von einander seyn, daß der Hackpflug zu allen Zeiten ohne Gefahr zwischen durch kann. Denn wenn der Hopfen nach den im Vorigen weitläuftig beschriebenen Grundsätzen der neuen Wirthschaft bestellt wird, so erspart dieses einen Haufen Unkosten, die nothwendiger Weise mit der gemeinen Bestellung des Hopfenfeldes verbunden sind, und zu gleicher Zeit werden die schönsten und besten Früchte erbauet. Ist der Erdboden trocken, und seicht, so sind 6 bis 7 Fuß weit genug; ist er fett, feucht, und im Stande großen Hopfen und Blätter zu tragen, so möchte es wohl nöthig seyn, die Hügel 8 oder 9 Fuß von einander zu machen. Findet man, daß einige Zeit nach der Verpflanzung die Hügel zu weit von einander stehen, so kann man mit der Zeit, wenn ein sogenanntes altes Hopfenfeld daraus wird, dieser Unbequemlichkeit einigermaßen dadurch abhelfen, daß man die Hügel vergrößert, und die Zahl der Wurzeln und Stangen vermehrt. Und wenn die Hügel zu nahe sind, so ist es nöthig, sowohl die Pflanzen, als die

Stangen weniger zu machen. Denn ein Hopfenfeld sowohl in der Zahl, als in der Höhe der Stangen gar zu arg stengeln, ist eben so schlimm in der Folge, als wenn es zu wenig geschieht.

Die eigentlichste Zeit, Hopfen zu pflanzen, ist vom Anfange des Märzmonats, bis ohngefähr im Mittel des April zu der Zeit, wenn er anfängt auszukeimen. In Kent halten die Leute auch den Weinmonat für gut. Doch ist alsdenn mit den gewöhnlichen Gattungen nichts zu machen, sie müßten denn von einem Felde seyn, das umgegraben, und abgeräumt werden soll. Nächst diesem muß man auch befürchten, daß sie in der Erde verfaulen, wenn der Winter sehr naß werden sollte.

Es giebt verschiedne Gattungen von Hopfen, ohngeachtet die Kräuterlehrer nur von einer reden. Die besten darunter sind, der lange weisse, der länglichte, und der lange viereckichte Knoblauchhopfen. Der Unterschied beruht auf der Farbe, und Gestalt ihrer Büschel oder Glocken, auf ihrer Fruchtbarkeit, und auf der Zeit ihrer Reife. Der lange weisse Hopfen findet die meisten Liebhaber, weil er stark trägt, und den schönsten Hopfen giebt. Denn die Schönheit des Hopfens besteht in einer blassen hellgrünen Farbe. Der länglichte Hopfen hat ein schönes Ansehen, nur daß davon nicht so viel wächst. Von dieser Gattung giebt es eine Art weissen Hopfen, die man frühzeitigen Hopfen nennt. Sie wird 8 oder 10 Tage eher, als der gemeine Hopfen reif, und hat also für diejenigen ihren Nutzen, die damit gern die ersten auf dem Markte seyn wollen. Nur ist dieser Hopfen zärter, als der gemeine, und trägt nicht so viel. Der lange viereckichte Knoblauchhopfen trägt am stärksten, ist der härteste, und wird etwas später, als der vorige reif. Weil er aber gegen den Stengel zu eine rothe Farbe hat, so ist er für das Auge nicht so schön, und wird nicht so hoch geschätzt, als die übrigen Gattungen.

Es giebt wenig Hopfenfelder, wo nicht etliche Pflanzen von einem gewissen Hopfen stehen, den manche, wiewohl mit Unrecht, den weiblichen Hopfen nennen. Denn weiblicher Hopfen ist derjenige, den man in die Wirthschaft erbauet, und derjenige, welchen manche mit noch mehrerm Grunde wilden Hopfen nennen, ist der männliche. *) Gegen das Mittel des Heumonats treibt er eine große Anzahl langer lockerer Büschel von kleinen Blüten aus, welche dem rechten Hopfen ganz und gar nicht ähnlich sind. Nicht gar einen Monat darnach, oder, gerade zuvor, ehe der rechte Hopfen anfängt zu blühen, werden sie reif, und lassen, bey der geringsten Bewegung des Windes, ein Mehl fahren, welches überall herum fliegt, und, wie einige nicht ohne Wahrscheinlichkeit glauben, den übrigen Hopfen beschwängert. Daher geben auch diejenigen, die diese Meynung hegen, den Rath, man soll auf einem oder zween Hügeln solchen Hopfen in einem Hopfengarten stehen lassen. Ordentlicher Weise aber werden sie, sobald sie sich sehen lassen, gezeichnet, und nach der Zeit ausgerauft, weil sie keine Büschel oder Glocken tragen, und, da sie allemal die stärksten Pflanzen sind, aus Versehen von ihnen Setzlinge genommen werden möchten.

Es giebt noch eine Gattung von dürftigen verbutteten Hopfen, welche ein wilder Hopfen genennt wird. Man hält dieses aber nicht für eine von andern unterschiedne Gattung, sondern für einen Hopfen, der aus Mangel gehöriger Wartung aus der Art geschlagen ist.

Die

*) Dieses ist die Gattung von Hopfen, die an der Seite der Zäune, und auf Dämmen an vielen Orten in Engelland wild wächst und wovon die jungen Keime von armen Leuten öfters gesammlet, und als ein Küchenkraut gekocht werden. Sie müssen aber sehr jung seyn, sonst sind sie zäh und holzicht.

Die verschiednen Gattungen, und die Güte des Hopfens läßt sich auch an der Farbe der Reben, Ranken oder Stengel erkennen. Die weißlichten Ranken tragen den weissen, sowohl langen, als länglichtrunden Hopfen. An den grauen oder grünlichten Ranken wächst insgemein der große viereckichte Hopfen; und die rothen Ranken bringen den braunen Hopfen, der am meisten geachtet wird.

Wer Hopfen pflanzt, derselbe muß in der Wahl seiner Pflanzen oder Setzlinge, was besonders die Gattung des Hopfens anlangt, sehr sorgfältig seyn. Denn es bringt ihm viele Mühe und Verlust, wenn in seinem Garten allerhand Hopfen durch einander wächst, der zu verschiedenen Zeiten reif wird. Wer die drey oben angezeigten Gattungen des Hopfens, den frühzeitigen, den langen weissen, und den viereckichten Hopfen an drey verschiednen Orten seines Feldes pflanzt, derselbe hat den Vortheil, daß er ihn nach und nach, so wie er reif wird, abrupfen kann.

Hopfensetzlinge sind Reiser von den Wurzeln oder Aesten, die aus der Hauptwurzel oder Stocke herauswachsen. Wenn es möglich ist, so muß man sie nirgends her, als von solchen Feldern nehmen, wo die Gattung steht, die man gern haben will. Sie müssen von 5 bis 7 oder 8 Zollen lang seyn, und drey, oder mehr Gelenke oder Knoten haben, wenn der alte Ranke, nebst dem hohlen Theile des Setzlings völlig abgeschnitten ist.

Hat man Lust irgend eine besondere Gattung von Hopfen durch davon genommene Pflanzen oder Setzlinge zu vermehren, so lassen sich auch die überflüßigen Ranken, wenn der Hopfen gebunden ist, ablegen. Davon schneidet man die Spitzen ab, und setzt das untere Ende in den Hügel. Man kann auch zu der Zeit, da der Hopfen in Ordnung gebracht wird, alle Reiser aufheben, und reihenweise in ein Beet gute Erde legen. Denn sie

schlagen fast überall aus, und geben im folgenden Frühlinge gute Setzlinge.

Manche haben es versucht, ob sie aus dem Saamen Hopfen erbauen können. Es kömmt aber dabey nichts heraus, theils weil dieses eine sehr langweilige Sache ist, theils auch weil aus diesem allerhand Gattungen wachsen, worunter manche ganz wild und unfruchtbar sind.

Die größten Setzlinge verdienen den Vorzug. Die besten bekommt man aus Gärten, die wohl bestellt werden. Sie müssen von dem Triebe des vorhergehenden Jahres seyn. Dieses läßt sich leicht an ihrer Farbe erkennen, die allemal, wenn sie nicht älter sind, weiß ist.

Wenn der Erdboden nach der vorhin gemeldeten Weise zur Pflanzung zubereitet ist, so werden ganz am Ende des Hornungs, oder im Anfange des Märzmonats, wenn der Boden leicht ist, sollte er aber fest und feucht seyn, ganz spät im Herbste an den Orten, wo Pfähle stecken, zwölf oder zehn Zoll breite, und der Beschaffenheit des Erdbodens gemäße Löcher gemacht. Ordentlicher Weise sind zehn oder zwölf Zolle tief genug. Ist der Erdboden seicht, oder man trifft harten Thon oder Kieß an, so muß man durchaus nicht in denselben graben, weil man sonst einen Kessel machen würde, worinnen sich das Wasser verhält. In diesem Falle ist es besser, ehe man zu tief geht, einen kleinen Hügel von guter Erde aufzuwerfen. Ist aber tief genug gute lockre Erde, so läßt sich eine Grube anderthalben bis zween Fuß tief graben. Desto besser wächst hernach der Hopfen. Denn dessen Zapfenwurzeln fahren von Natur gern in die Erde hinunter.

Ist das Feld, wovon die Setzlinge geholt werden, nicht weit entfernt, so nimmt man auf einmal nicht mehr Setzlinge, als Löcher fertig sind, und setzt sie gleich ein.

Die Wurzeln davon verwahrt man sorgfältig in nasser Streu, damit sie nicht trocken werden. Müssen sie aber weit geholt werden, so legt man sie, sobald sie abgeschnitten sind, in trocknen Sand oder Erde, oder verwahrt sie sonst, daß keine Luft dazu kommen kann, ehe sie gepflanzt werden. Sobald man damit an Ort und Stelle kommt, legt man sie in Erde ein, und pflanzt sie, so bald es das Wetter erlauben will.

Wenn man so weit ist, daß man pflanzen kann, so werden die Löcher mit der zuvor heraus geworfnen Erde zugefüllt; sie muß nur von Natur gut seyn, und vorher mit dem Grabscheite klar geschlagen werden. Ist aber dieselbe Erde nicht fett genug, so bedient man sich einer guten frischen Erde, oder einer zusammen gesetzten Gattung, womit man sich in dieser Absicht versorgt hat. Es ist, wie schon gemeldet, auf jeden Hügel eine oder zwo englische Metzen genug. Neuer Mist aber darf durchaus nicht in das Loch geworfen werden.

Alsdenn macht man mit einem Pflanzstocke, wie die Gärtner ordentlich brauchen, wenn sie Bohnen pflanzen, 5 oder 6 Löcher so tief, als die Setzlinge es erlauben, eines in dem Mittel gerade hinunter, die übrigen im Kreise herum schief, so daß sie oben bey dem Mittelpunkte neben einander stehen. In dieselben werden die Setzlinge gebracht, so daß sie mit der Erde gleich sind. Darauf wird die Erde scharf an sie gedrückt, und zween oder drey Zolle dick klare Erde darüber geschüttet. Auf jede Seite des Hügels wird zu besserer Verwahrung ein Stecken eingesteckt.

Manche setzen alle Setzlinge zusammen in das Loch, ehe sie es ausfüllen; mit dem untern Ende stehen sie nach der Seite zu, und oben werden die Spitzen der Erde gleich. Wenn sie nun so gesetzt sind, so halten sie dieselben mit einer Hand oben zusammen, mit der andern werfen sie die Erde hinein, und drücken sie hinan. Es

läßt sich beydes thun; doch ist das erste bequemer und gebräuchlicher.

Das Ende des Setzlings, das erst oben gewesen ist, muß wiederum oben zu stehen kommen, und von dem todten Stengel des obern Knotens nichts dran gelassen werden. Welches an dem Setzlinge das rechte Ende sey, erkennet man gar leicht an der Richtung der Knospen oder Augen, die man sich merken muß.

Wenn die Setzlinge angefangen haben, auszuschlagen, ehe es die Zeit erlaubt hat, sie zu pflanzen, so dürfen die jungen Pflanzen ja nicht mit Erde bedeckt werden; weil sie davon verderben.

Ist der Erdboden also bepflanzt, so geschieht im folgenden Sommer weiter nichts daran, als daß die Hügel und Gänge durch fleißige Aufhackung von Unkraute rein gehalten werden; daß man im Monat May das Erdreich umgräbt, und alle Steine, die dadurch aus der Erde gegraben werden, wegschafft; daß um die Gewächse herum ein kleiner Hügel aufgeworfen, an die Wurzeln etwas klare Erde gelegt, und ganz am Ende des Maymonats, oder im Anfange des Brachmonats alle Ranken zusammen in ein Bündel oder lockern Knoten gebunden, und in solcher Verfassung oben auf den Hügel gelegt werden. Manche stecken lieber an jeden Hügel einen oder zween Stecken, die drey oder vier Fuß lang sind, um die Ranken daran zu wickeln, welches für den Hopfen besser ist, wenn besonders die Ranken munter sind. Doch muß man den Hopfen nicht dazu kommen lassen, daß er im ersten Jahre trägt, immaßen dieses die Pflanze entkräftet.

Ohngefähr gegen die nächste Michaeliszeit wird auf die Gänge zwischen den Hügeln verfaulter oder mit Erde vermengter Mist, oder sonst andre Düngung gelegt. Es muß aber das Wetter so trocken, und der Boden so derb seyn, daß er die Räder eines Schubkarrens trägt; außerdem

serdem läßt man es anstehen, bis der Frost ihn hart gemacht hat. Von solcher Düngung wird doch wohl ein jeder Hopfengärtner sich mit einem Vorrathe von 40 Fudern, jedes zu 30 Scheffeln gerechnet, auf jeden Acker zu seiner Winterbestellung versorgen. Man muß sich in der Menge desselben freylich nach der Güte des Erdbodens achten. Im folgenden Winter- oder Christmonate wird er eingegraben oder eingeackert, damit er sich dem Erdboden desto besser einverleibet. Manche, die besonders ihr Hopfenfeld nicht eher, als im Frühlinge düngen, da es freylich viel besser ist, wenn es im Herbste geschieht, geben ihrem jungen Hopfen im Weinmonate, gleich wenn er gepflanzt ist, eine kleine Zurichtung. Dabey öffnen sie den Hügel sorgfältig in trocknem Wetter, und schneiden die Ranken ein wenig unter der Oberfläche der Erde, decken hernach die Pflanzen oben zween oder drey Zolle dick mit klarer Erde, und legen darauf eine dünne Rinde von Erde aus den Gängen. Dieses schützt sie gegen den Frost im Winter, und hat seinen guten Nutzen bey der nächsten Bestellung im Frühlinge. Mittlerweile muß das Hopfenfeld allemal im Winter jezuweilen gegraben oder gepflügt werden. Desgleichen darf diese Zurichtung im Weinmonate weiter nicht, als im ersten Jahre nach der Verpflanzung geschehen.

Gegen das Ende des Hornungs, oder im Anfange des Märzmonats im zweyten Jahre, wenn das Wetter gut ist, werden die Hügel geöffnet, und die Schößlinge des ersten Jahres bis auf einen Zoll von dem alten Stocke, so wie auch alle jungen Keime, die aus den Setzlingen ausgeschlagen sind, mit einem scharfen Messer abgeschnitten, und der Stock mit klarer Erde bedeckt. Damit das Messer scharf ist, hat man allezeit unter der Arbeit einen Wetzstein bey der Hand.

Im dritten und folgenden Jahre wird zu der Zeit, da man das Hopfenfeld im Hornung gräbt, die Erde rund

um den Hügel mit einem Grabscheite oder Hacke sehr nahe daran weggenommen, damit man desto leichter an den Stock kommen, und ihn schneiden kann. Wenn hernach gegen den Anfang des Märzmonats der Hopfen schwach ist, so fängt man an, ihn in schönem Wetter zu bestellen. Ist er stark und bey Kräften, so ist das Mittel oder Ende des Märzmonats die beste Zeit. Denn späte Zurichtung hält ihn zurück, daß er nicht zu früh aufgeht, welches an dem Hopfen allerhand Schaden veranlaßt.

Die Zurichtung des Hopfens geschieht auf folgende Weise: Es wird mit einem eisernen Werkzeuge die Erde völlig von den Hügeln weggeräumt, daß der Stock bis an die Hauptwurzeln bloß liegt. Ferner schneidet man mit einem scharfen Messer alle Schößlinge, die im letzten Jahre mit Ranken aufgewachsen sind, und zugleich alle jungen Keime weg, so daß keiner in die Gänge laufen, und den Hügel entkräften kann. Diese schneidet man, wenn die Pflanze stark ist, so dicht, als man kann, an der alten Wurzel ab. Ist die Pflanze schwach, so kann bey der Beschickung etwas von den neuen Keimen dran gelassen werden. Die Wurzeln, welche in die Erde hinunter wachsen, dürfen durchaus nicht, sondern bloß die Seitenwurzeln abgeschnitten werden, immaßen die letztern sonst den Erdboden gar zu sehr belästigen. An den alten Wurzeln darf nicht der geringste Schaden geschehen. Die neuen aber schneidet man alle weg, und legt diejenigen bey Seite, aus welchen man neue Setzlinge zu machen, und dieselben auszupflanzen gedenkt. Die alten Wurzeln sind roth, und die jungen weiß, daher sie sich ganz leicht unterscheiden lassen. Befindet sich etwan von ohngefähr in diesem oder jenem Hügel wilder Hopfen, so muß dieser weggenommen, und getilget werden. Manche sind der Meynung, man müsse in solchem Falle eher

den ganzen Hügel ausgraben, und den Fleck aufs neue bepflanzen.

Hat der Hopfen schon lange gestanden, so wird angerathen, einen Theil von dem Stocke niedriger, als den andern zu schneiden, und das andre Jahr darauf wird wieder derjenige, der im vorigen hoch geblieben war, niedrig geschnitten. Dieses verschafft den Pflanzen in ihrem Wachsthume eine desto größre Munterkeit.

Wenn die Wurzeln auf solche Weise geschnitten sind, so wird etwas gute Erde oder Düngung darauf gelegt. Im Anfange aber dürfen die Hügel nicht zu hoch werden, damit sie die jungen Keime nicht im Wachsthume hindern. Gesetzt der Hopfen schlägt schon, ehe man die Zurichtung anfängt, aus dem Hügel aus, so darf man doch kein Bedenken tragen, die Wurzeln abzuschneiden.

In einen Hopfengarten darf im Frühlinge kein Federvieh, und besonders keine Gänse kommen. Denn dieses frißt die jungen Keimgen vom Hopfen weg.

Ist der Hopfen alt worden, oder hat gar zu stark getragen, und sich dadurch entkräftet, so erholt er sich wieder, und zu gleicher Zeit wird auch das Unkraut getilgt, wenn man im Anfange des Winters, oder wenigstens im Jenner oder Hornung um ihn herum aufgräbt, die alte ausgesaugte Erde so tief, als es ohne Verletzung der Gewächse geschehen kann, wegnimmt, und gute frische Erde an die Wurzeln hinan legt.

Nachdem im zweyten Jahre der Hopfen beschickt ist, so besteht die nächste Arbeit darinnen, daß er gestengelt wird. Dieses mal dürfen die Stangen nur etwan 10 bis 12 Fuß lang seyn. Im dritten Jahre hingegen, da er vollkommen tragbar wird, müssen auch die Stangen ihre volle Länge haben. Ist der Boden gut, und der Hopfen hat guten Wuchs, so ist dazu eine Länge von 16,

20, und noch mehr Fuß nöthig. Außerdem geht von den Früchten sehr viel verloren.

Ist der Hopfen schwach, und der Erdboden nicht ergiebig, so dürfen die Stangen über 14 bis 18 Fuß nicht lang seyn, damit die Wurzel nicht entkräftet wird. Denn der Hopfen treibt bald gar zu stark, und über seine Kräfte, wenn er gar zu lange Stangen bekommt. Eben so wenig kann man von dem Felde, wo dieses geschieht, viel erbauen, weil die Aeste, an welchen der Hopfen steht, sehr wenig wachsen, bis die Stengel über die Stangen hinaus gewachsen sind, welches bey gar zu langen Stangen nicht geschehen kann. *) Es ist also, wenn zu lang gestengelt wird, mehr Schaden zu befürchten, als wenn es zu kurz geschieht. In neuem Felde sind auf einen Hügel zwo kleine Stangen hinlänglich.

Auf einen Hügel setzt man ordentlicher Weise drey Stangen. Sind die Hügel groß, und weit von einander, so setzen manche vier Stangen darauf. Sind sie aber klein und nahe beysammen, so reichen auch zwo zu. Auf trocknem dürftigen Erdreiche dürfen die Stangen näher,

*) Der Verfasser eines von den Blättern in dem *Journal Oeconomique* hat eine von der eingeführten Gewohnheit sowohl in Engelland, als in Frankreich ganz verschiedne Meynung, was die eigentliche Höhe der Hopfenstangen betrifft. Denn er sagt in den daselbst befindlichen auserlesenen Versuchen von Handlung, Ackerbau, Bergwerken, Fischereyen und andern nutzbaren Gegenständen also: „Gar zu lange Stangen in den Hopfen zu nehmen ist ein Fehler, den man sich abgewöhnen muß. Freylich werden die Ranken länger, und der Blätter mehr, dagegen aber nimmt man davon desto weniger Früchte. Daher dürfen auch in dem besten Boden die Stangen nicht über zwölf, und im schlechten nicht über zehn Fuß hoch seyn. Wachsen die Ranken höher, so muß man sie mit einer Ruthe herabschlagen, damit sie nicht noch höher werden, und die Pflanze desto mehr Früchte trägt.“

her, als auf ergiebigen feuchten Boden stehen; immaßen auf dem letzten die größten Pflanzen mit den meisten Stengeln wachsen.

Ehe gestengelt wird, theilt man die Stangen nach den Hügeln ein, und legt drey an jeden Hügel. Die größten Stangen gehören auf diejenigen Hügel, wo der Hopfen das munterste Ansehen hat. Sie werden aber nicht eher gesetzt, als bis die jungen Keime zehen bis zwölf Zolle über der Erde heraus sind, welches in gutem Boden um das Mittel des Aprils, oder 14 Tage nach der Zurichtung seyn wird. Sodann läßt es sich schon urtheilen, wo die stärksten Stangen hingehören, und man kann fortfahren zu stengeln, bis der Hopfen zween oder mehr Fuß hoch ist: Zu lang aber darf man damit nicht warten, weil es sonst dem Hopfen nachtheilig ist, der nicht gut wächst, wenn er nicht eine Stange, oder sonst etwas hat, woran er sich halten kann. Läßt man die Ranken so lang wachsen, daß sie in die Gänge fallen, so verwirren sie sich gern in einander, und fassen nachgehends die Stange nicht so gar willig an.

Damit die Stangen desto fester in den Hügeln stehen, so sticht man mit einem viereckigten Brecheisen, das eine scharfe Spitze, und drey oder vier Seiten nach Beschaffenheit der Spitze an den Stangen hat, Löcher in die Erde. Dieses verrichtet auch ein hölzerner Stock mit einer eisernen Spitze, der solche Seiten hat. Dergleichen Werkzeug muß drey Fuß lang, und nicht gar so dick, als die Stangen seyn, damit diese desto fester stehen. Oben muß es einen Griff oder Stiel, wie ein Grabscheit haben, damit der Arbeiter es desto leichter in den Boden stoßen kann.

Die Tiefe, nach welcher die Stangen in die Erde gesteckt werden, ist, der Höhe der Stangen, der derben Verfassung des Erdreichs, und der Stellung des Gartens gegen den Wind gemäß, verschieden. Höhe Stangen,

gen, lockerer Boden, und eine Lage, wo der Wind stark ist, erfordern, daß sie tief stehen. Doch ist dieses überhaupt, als eine allgemeine Regel zu merken, daß die Stange so tief und fest stehen muß, daß sie eher bricht, als herausgehoben wird. Ordentlicher Weise stehen sie etwan anderthalben Fuß tief.

Die Löcher müssen ohngefähr einen Fuß weit von dem Mittelpunkte des Hügels, oder drey Zolle von der Hauptwurzel stehen, und darauf Achtung gegeben werden, daß man weder der Wurzel, noch den jungen Schößlingen zu nahe kommt. In jeden Hügel macht man drey Löcher, eines gegen Morgen, das andre gegen Mittag, und das dritte gegen Abend, damit der Hopfen über und über die Mittagssonne genießt. Wenn die Löcher fertig sind, so werden die Stangen mit einem gähligen Stoße hinein gesetzt, und so senkrecht, als möglich gestellt; besser ist es noch sie ein wenig auswärts, schief von einander zu stellen, damit die sich beugenden Spitzen auswärts von dem Hügel weggewendet sind, und sich also die Ranken nicht in einander wirren. Eine schief stehende Stange trägt gemeiniglich mehr Hopfen; sie wird aber auch eher, als eine gerade, von dem Winde umgeworfen.

Wenn die Stangen in die Höhe gestellt sind, so wird das Erdreich auf allen Seiten eingerammelt, damit sie gegen den Wind desto fester stehen. Inwendig aber wird nicht gerammelt, damit man nicht die Keime des Hopfens zerstößt. Der Rammel wird aus einem Stücke Holz gemacht, das ohngefähr vier Fuß lang, und auf dem Boden drey Zolle dick ist.

Man muß allemal etliche Stangen im Vorrathe an die Stelle derer zu setzen haben, die wegen gar zu großer Last brechen. Denn wenn man den Hopfen auf der Erde liegen läßt, so verdirbt er bald.

Sollte

Sollte der Hopfen, wenn er einige Zeit gewachsen hat, zu niedrige Stangen haben, so kann man darneben längere Stangen setzen, und den Hopfen von einer zur andern bringen.

Es ist dienlich in die drey oder vier auswendigen Reihen des Hopfenfeldes sonderlich gegen Westen, und Südwest die stärksten und größten Stangen zu setzen; denn diese halten stürmische Winde am besten aus, und schützen die inwendigen Reihen gegen ihre Gewalt.

Die Stangen werden also zugerichtet, daß man unten einen Fuß hoch heran drey Seiten schief hackt, und eine Spitze macht. Denn wenn sie dreyeckicht sind, so werden sie desto weniger im Erdboden locker. Erlene, Birkene, Pappel- und Weidenstangen lassen sich am leichtsten und baldigsten zurichten, und in niedrigem Hopfenfelde sind sie auch gut zu gebrauchen. Sie sind aber spröde, zerbrechlich, faulen leicht, und dauern kaum vier Jahre.

Die Rinde von der Erle und Birke macht nach der gemeinen Meynung, daß es dem Hopfen leichter wird, sich daran hinauf zu schlingen, als an andern Stangen. Da sie aber gern aufspringt, so zieht sich die Nässe leicht hinein, und macht die Stangen faul. Daher sich manche die Mühe nicht verdrüßen lassen, die Stangen zu schälen.

In Engelland nehmen sie am liebsten Stangen von der Esche, weil sie zäh und fest sind, und sechs bis sieben Jahre dauern. Weidne Stangen hat man auch gern; doch von der Castanie dauern sie am längsten.

Wenn die Stangen nach voriger Anweisung gesetzt, und die Ranken zween bis drey Fuß hoch sind, so leitet man Ranken, die sich nicht an ihre eignen Stangen anhalten, an die nächststehenden, woran der wenigste Hopfen liegt. Zu den stärksten Stöcken nimmt man allemal die längsten Stangen. Zween starke, oder drey

schwache Ranken sind an eine Stange genug. Sie müssen fein in einer gleichen Entfernung an die Stangen, dem Laufe der Sonnen gemäß, nach welcher sie sich beständig richten, angebunden werden. Man bindet sie mit Ruthen oder mit wollnen Fäden an, doch nicht so fest, daß sie dadurch gehindert werden, hinauf zu kriechen. Denn wenn man sie zu fest bindet, so gehen sie ein, und sterben ab. Es ist genug, wenn eine Stange zwey oder dreymal gebunden wird. Hierbey muß man sich sehr in Acht nehmen, daß die jungen Schößlinge nicht brechen, welche des Morgens allemal zärter und spröder sind, als in der Wärme des Tages. Daher läßt man dieses immer gern die Weiber verrichten. Wenn die erwählten stärkesten Hopfenpflanzen angefaßt haben, und sich um die Stangen herumzuschlingen anfangen, so werden die übrigen schwachen unten dicht am Stocke weggeschnitten.

In dem April- oder Maymonate muß man den Ranken beständig an die Stangen hinan helfen. Sind sie nicht selbst vermögend sich an den Stangen zu erhalten, so werden sie, so weit als man reichen kann, noch einmal gebunden. Fallen sie von der Stange ab, wenn sie schon so hoch sind, daß man nicht mit der Hand hinanreichen kann, so nimmt man einen Gabelstecken, oder eine Leiter, die hinten eine Stütze hat, und bindet sie also an. Sind sie stark, und wachsen über die Stange weg, so geben manche den Rath, die Köpfe mit einer Ruthe herunter zu schmeißen, damit sie unten desto mehr austreiben.

Ohngefähr um Johannis, oder eine kleine Zeit darnach wächst der Hopfen nicht mehr in die Höhe, sondern schlägt an der Seite aus. Thut er es nicht, so schlägt man die Spitze herunter, damit er desto mehr Nebenäste bekommt. Sobald von einem Hauptstengel die Spitze abgebrochen ist, wächst er nicht mehr in die Länge, sondern

dern schlägt an dem nächsten Knoten oder Auge aus. Wenn man damit recht umgeht, so hält sich dieser neue Wuchs an die Stange an, und giebt vielmehr Hopfen, als wenn man die Ranken gar zu lang wachsen läßt.

Wenn der Hopfen nach der gegebnen Anweisung geputzt, gestengelt, und angebunden ist, so wird der Erdboden im Sommer, bisweilen schon im May, besonders nach einem Regen gegraben, oder wenigstens die Oberfläche sehr tief mit einem Grabscheite, Hand- oder Hackpfluge umgewendet. Man wirft etwas klare Erde auf die Hügel, und macht sie breiter. Man schneidet weg und scharrt ein, was von den Hopfenwurzeln überflüßig ist, nebst dem Unkraute, das sich auf den Hügeln, oder in den Gängen sehen läßt. Dieses macht, daß der Hopfen nicht durch Unkraut entkräftet wird, und erhält auch die Hügel feucht. Man muß die Hügel nicht gleich auf einmal, sondern nach und nach, und zu verschiednen Zeiten erhöhen, und fertig machen. Wenigstens ist es den Sommer hindurch zwey oder dreymal nöthig, sie zu hacken, und jedesmal, besonders wenn es vorher geregnet hat, etwas klare Erde auf die Hügel zu legen, damit die Wurzeln desto mehr Nahrung bekommen, und die Hügel locker und feucht erhalten werden. Es ist zwar eine allgemeine Regel, daß man, so oft die Hügel gejätet, oder die Gänge gehackt werden, etwas klare Erde auf die Hügel werfen soll. Indessen leidet dieses eine Ausnahme. Denn wenn man wahrnimmt, daß die Ranken sehr starken Wuchs haben, und voll Saft sind, so darf man ihnen keine Erde weiter geben. Gar zu reichliche Nahrung macht, daß sie in den Stengel wachsen, folglich werden sie nicht buschicht, und tragen nicht so viel Büschel, als wenn sie weniger Nahrung haben. Durch die Verbesserung der Hügel kann man allemal den Saft vermehren, wenn es aber zu viel wird, kann man ihn nicht gleich nach seinem Gefallen wieder wegnehmen.

Je weniger Unkraut auf dem Felde steht, desto mehr Hopfen wächst an den Stangen. Also darf man keinem Unkraute gestatten, daß es sich säet.

Die Größe der Hügel besteht, wenn sie völlig fertig sind, in einer Breite von etwas mehr, als anderthalben Fuße, und in einer Höhe eines halben Fußes. Auf niedrigem, feuchten, und gutem Boden müssen die Hügel höher, und größer, auf trocknem, seichten, und höhern aber klein gemacht werden. Höhere Hügel machen größere Wurzeln und Ranken, wie auch beßre Setzlinge.

Im August, wenn der Hopfen anfängt Büschel zu bekommen, wird nochmals das Unkraut aus den Gangen mit einer Hacke oder Schaufel weggenommen, und das leichtste von dem Erdreiche oben auf die Hügel geworfen, damit sie den Umfang eines Scheffels bekommen. Man darf aber nicht zugleich Unkraut drauf werfen, oder etwan mit der Schaufel Ranken zerstoßen. Auch alsdenn thut es, sonderlich wo der Hopfen nicht gar zu munter steht, sehr gute Dienste, wenn man die Gänge recht gut aufgräbt. Um eben dieselbe Zeit, oder lieber noch etwas eher, läßt man von Weibern die Blätter der Ranken zween oder drey Fuß hoch von der Erde abstreifen, damit der Hopfen desto mehr Sonne und Luft bekommt, und desto eher reif wird.

Der Hopfen wird so, wie man ordentlicher Weise damit umgeht, öfters in seinem Wachsthume durch einen sehr trocknen Frühling, sonderlich um die Zeit, wenn er am meisten buschicht werden soll, und sogar, wenn er blüht, gar sehr aufgehalten. Es ist also nöthig, ihn anzufeuchten, und in dieser Absicht läßt man Wasser von oben herab, wenn es gut angeht, durch die Gänge laufen, sticht alsdenn die Erde oben weg, und legt sie auf die Hügel, daß sie feucht bleiben. Man trägt auch wohl gar mit Müh und Kosten Wasser in Gefäsen herzu, und gießt in dem Mittel eines jeden Hügels eine Gelte voll

in ein Loch, das mit einem Stecken oder Eisen gemacht ist. Dauert das trockne Wetter im Sommer sehr lang, so muß dieses wohl zu zwey bis drey verschiednen malen wiederholt werden —. Kann wohl etwas mehr in die Augen fallen, als der überaus große Vortheil, den man dem Hopfen schafft, wenn er nach den Grundsätzen der Wirthschaft mit der Pferdehacke bestellt, und also das Erdreich beständig locker erhalten wird? Hiernächst bleibt er auch in der trockensten Witterung immer feucht, wenn man die Gänge öfters und tief gräbt. Dieses verdient billig, daß ein jeder darauf achtet, welcher Hopfen pflanzt.

Gegen das Ende des Brachmonats fängt der Hopfen an zu blühen. Ohngefähr im Anfange des Augusts bekommt er die Büschel, und in guten Jahren ist er zuweilen am Ende des Augusts, oder im Anfange des Herbstmonats reif. Wenn er anfängt, die Farbe zu verändern, oder leicht zerzupft werden kann, wenn er einen starken Geruch von sich giebt, und wenn der Saamen anfängt braun und hart zu werden, so ist daraus zu schließen, daß er reif ist. Dann nimmt man ihn so hurtig, als es möglich ist, ab; immaßen sonst ein Sturmwind zu solcher Zeit sehr viel Unheil darinnen anrichtet. Hopfen, der eine grüne helle Farbe hat, und nicht zerfährt, oder unscheinbar ist, gilt den dritten Theil mehr Geld, als wenn er sich nicht also befindet.

Wenn man zu Abnehmung des Hopfens die Stangen heraus ziehen will, so werden die Ranken um sie herum drey oder vier Fuß hoch von der Erde abgeschnitten. Schneidet man sie niedriger, sonderlich wenn sie noch grün sind, so entgeht ihnen so viel Saft, daß es der Wurzel die Kräfte nimmt, und Schaden thut.

Stecken die Stangen in der Erde so fest, daß man sie nicht ohne Schwierigkeit, und ohne Gefahr sie zu zerbrechen heraus bringen kann, so nimmt man ein Stück

Holz, das mit einem zweyzackichten Eisen beschlagen, und wie ein Hebebaum beschaffen ist, und hebt sie heraus.

Wenn der Hopfen abgepflückt werden soll, so macht man ein Gestelle, aus zwo Stangen oder Stücken Holz, deren jedes 9 oder 10 Fuß lang, und drey oder vier Zolle dick ist. Ohngefähr anderthalben Fuß weit von jedem Ende werden diese Stangen durch Querhölzer, die drey Fuß lang sind, mit einander verbunden. Es steht dieses Gestelle auf vier Füßen, die viertehalben Fuß hoch sind. Also bleibt im Mittel ein Raum sechs Fuß lang, drey Fuß breit, und viertehalben tief. In diesen Raum hängt man ein grobes Tuch, oder einen Hopfensack, der auf einer Seite aufgeschnitten ist, auf solche Weise, daß er schwebt. Zu dem Ende schlägt man entweder Tuchrahmhaken inwendig an das Gestelle, woran das Tuch gehangen wird, oder man schlägt es auswendig mit hölzernen Nageln an. Auf dieses Tuch wird der abgenommene Hopfen geworfen. An jeder Seite des Gestelles können drey Männer oder Weiber, oder auch vier Knaben oder Mägdchen stehen, und zwo Hopfenstangen auf einmal ablesen.

Wenn man etliche Stangen aus der Erde gehoben hat, so legt man sie nebst den Ranken und Büscheln die Länge über das Gestelle. Man kann auch oben und unten neben dem Gestelle einen Pfahl mit einer Gabel einschlagen, und die Stange in die Gabeln legen, wo sie abgepflückt werden. Die Ranken oder Stengel dürfen nicht eher von den Stangen abgestreift werden, als bis der Hopfen abgepflückt ist. Die Arbeiter, welche die Stangen ausheben, tragen sie immer dahin, wo das Gestelle steht; und da diese Gestelle leicht sind, so lassen sie sich ohne viele Mühe von einem Flecke zum andern tragen.

Was am meisten reif ist, muß am ersten gepflückt werden. Hat es aber das Ansehen, als sey der Hopfen auf einem Flecke des Gartens so reif, als an dem andern, so fängt man von der Morgen- oder Mitternachtsseite an, ihn abzupflücken, um desto nachdrücklicher zu verhüten, daß der Südwestwind nicht in den Garten eindringt.

Man wählt einen Fleck, wo eilf Hügel stehen, setzt das Gestelle auf den Hügel, der im Mittelpunkte ist; wenn diese Hügel abgepflückt sind, so geht man damit weiter auf einen eben so großen Fleck, und so weiter fort, bis man ganz damit fertig ist.

Aus dem Hopfen müssen, so viel möglich, alle Blätter und Stengel herausgesucht werden. Immaßen der Nachtheil hiervon bey dem Verkaufe viel größer seyn würde, als der scheinbare Vortheil, den man dadurch, daß er schwerer wiegt, zu gewarten hat. Das Gestelle, worauf man den Hopfen ablieft, muß zween oder dreymal des Tags in ein grobes Leinentuch geschüttet, und das Tuch unverzüglich mit spitzigen Hölzchen zusammen gesteckt werden. Hiermit wird er gerade nach dem Ofen, abzutrocknen geschafft. Denn wenn er lang auf dem Gestelle, oder in dem Tuche beysammen liegt, so schwitzt er, und wird unscheinbar.

Sollte sich unter dem Hopfen, indem er abgelesen wird, brauner finden, so lieft man ihn aus dem übrigen heraus, und legt ihn in einen Korb vor sich allein.

Ist das Wetter sehr heiß und regnicht, so wird nicht mehr Hopfen abgeschnitten, als sich in einer Stunde ablesen läßt. Geht es aber an, so nimmt man ihn nie anders ab, als in schönem Wetter, und wenn er trocken ist. Denn bey dieser Vorsicht läßt sich etwas an den Kohlen ersparen, und die Farbe erhält sich besser daran,

 wenn

wenn man ihn abgetrocknet hat. So lange der Thau auf dem Hopfen liegt, darf er durchaus nicht abgelesen werden, weil er sonst schimmelicht wird.

Wenn man die Stangen von den Hügeln weggenommen hat, so nimmt man die übriggebliebenen Ranken in Bündel zusammen, damit sie nicht den Leuten, die im Hopfen zu thun haben, hinderlich sind.

Ehe man die Stangen herauszieht, muß vorher nachgesehen werden, ob der Hopfen sich nicht oben an den Stangen in einander gewickelt hat; wenn sich dieses findet, so wird er mit einem krummen Messer, das an einer Stange steckt, zerschnitten. Ist der Garten groß, so thut man sehr wohl, wenn man mitten in demselben eine Hütte oder Schoppen zum Besten der Arbeiter, und des Hopfens der Sonne und des Regens wegen aufbauet. In denselben legt man den unabgelesnen Hopfen die Nacht über, daß die Leute gleich früh, ehe der Thau von dem übrigen Hopfen weg ist, etwas zu thun haben. Dergleichen Hütte dient auch, im Winter die Stangen darinnen aufzuheben.

Liegt Thau oder Regen auf dem Hopfen zu der Zeit, wenn er gesammlet werden soll, so schüttelt man die Stange ab, damit der Hopfen desto eher abtrocknet. Ist der Hopfen, wenn man ihn abliest, gar zu reif, so fällt der Saamen heraus, und darinnen steckt die beste Kraft des Hopfens. Er sieht alsdenn auch nicht so grün, sondern etwas braun aus, und gilt deswegen viel weniger. Es ist also besser, den Hopfen ein wenig vorher, ehe er reif ist, abzupflücken, als wenn man wartet, bis er völlig reif wird. Aus fünf Pfunden unabgetrocknetem Hopfen, der durch und durch reif ist, wird ein Pfund getrockneter. Und aus 5 Pfunden nicht ganz reifen Hopfen wird eben nicht mehr, wenn er auch der allerauserlesenste ist.

Es giebt zweyerley Hauptgattungen von Hopfen, grünen und braunen. Der erstere hat, wenn er trocken wird, die schönste Farbe, und der letztere trägt am meisten.

Brauner Hopfen läßt sich zu braunem Biere gebrauchen, zu weissem Biere aber muß er grün seyn. Daher wird auch der letztere am meisten hochgeachtet.

Hopfen muß, sobald er abgenommen ist, auf dem Ofen abgetrocknet werden, außerdem verliert er die Farbe. Kann man ihn nicht gleich abtrocknen, sondern muß ihn eine Weile liegen lassen, so streuet man ihn auf einen Boden, und solchergestalt wird es ihm nicht viel schaden, wenn er auch einen oder zween Tage liegt.

Wer 5 oder 6 Morgen Laudes voll Hopfen hat, derselbe kann, wenn er ihn abnimmt, zehen Gestelle auf einmal dazu brauchen.

Wenn von dem frühzeitigen Hopfen, der 8 bis 10 Tage eher, als andere Gattungen blühet und reif wird, etwas ohngefähr unter einer andern Gattung auf einem Flecke steht, so muß sorgfältig darauf Achtung gegeben werden, damit man ihn beyzeiten sammlet. Läßt man ihn gar zu reif werden, so verliert er seinen Saamen, wird braun, und dadurch nicht allein an sich selbst schlecht, sondern macht auch, daß der übrige beym Verkaufe weniger gilt. Demnach ist es zu der Zeit, da er blühet, rathsam, sich die Hügel, wo dergleichen steht, zu merken, ihn auszugraben, und andern Hopfen dahin zu pflanzen. Denn es macht sehr viele Mühe, wenn er sich auf dem Felde herum ausgestreuet hat, daß man ihn einzeln ausziehen, und zuweilen ziemlich weit auf einen rechten Fleck abzupflücken schaffen muß. Dieses läßt sich nicht anders vermeiden, als wenn man ihn entweder ganz und gar ausrottet, welches aber dem Vortheile des Hauswirths Eintrag thut, da er ihm Geld einbringt, weil er ihn zuerst auf den Markt schaffen kann; oder noch besser, wenn man ihn ganz allein in einen Garten zusammen setzt.

Man muß sorgfältig darauf sehen, daß der Hopfen durch und durch, an einem Orte, wie am andern trocken wird. Hierauf beruhet die größte Schwierigkeit und Kunst in dem Verfahren mit demselben. Denn wenn er gar zu stark getrocknet wird, so verändert er seine Farbe, wird braun, und sieht fast aus, als ob er verbrannt wäre, worüber viel am Preiße abgeht. Wird er zu wenig getrocknet, so entgeht ihm die Farbe, und der Geschmack. Man weiß aus Erfahrung, daß eine Hand voll zu wenig getrockneter Hopfen viele Pfunde andern verderbt, in dem der schöne Geruch und Farbe davon verlohren geht.

Es ist am besten, wenn man ihn mit Holzkohlenfeuer auf einem mit Haartuch überzogenen Ofen eben so abtrocknet, wie man etwan Malz dörrt; wenn wir darauf zu reden kommen, so wollen wir diese Gattung von Ofen sorgfältiger beschreiben. Ein solcher Ofen reicht nun wohl zu, wo nicht gar viel Hopfen erbauet, und viel Malz gemacht wird. Wenn aber die Hopfengärtner eine viel größre Menge von Hopfen haben, als zu gehöriger Zeit auf ihrer Malzdarre getrocknet werden kann, (gleichwohl muß, wie bereits erinnert worden ist, der Hopfen, wo möglich, sobald als er abgepflückt ist, gedörrt werden) so bauen sie verschiedne kleine Oefen ausdrücklich zu Abtrocknung des Hopfens auf folgende Weise.

Acht oder zehen Morgen Landes erfordern ein Gebäude, das ohngefähr sechzig Fuß lang, und 15 Fuß im lichten breit ist. An der einen Seite ist dieses Gebäude gedielt; und darauf wird der vom Felde abgenommene Hopfen geschüttet, und liegt daselbst so lang ausgebreitet, bis es die Zeit erlaubt, ihn auf den Ofen zu bringen. An der andern Seite ist ebenfalls ein großer gedielter Platz, wo der Hopfen hin kommt, wenn er im Ofen abgetrocknet ist. Daselbst liegt er in Haufen, und schwitzt,

schwitzt, bis es Zeit ist ihn einzupacken. Im Mittel des Gebäudes stehen drey oder vier Oefen, jeder zu acht bis zehen Fuß im Vierecke, die dicht neben einander auf solche Art gebauet werden.

Wir wollen setzen, es sey mitten in dem Gebäude ein Platz acht und zwanzig Fuß lang, und funfzehen breit. Darauf können drey Ofen stehen, welche im Viereck jeder im Lichten acht Fuß, ihre Mauern ungerechnet haben. Diese Oefen stehen in einer Linie an der Rückmauer hin, und reichen etwan 9 Fuß vorwärts. Es bleibt also noch vorne um die Oefen herum ein Platz, der 5 Fuß breit, und acht und zwanzig Fuß lang ist.

Für diese Oefen bauet man Ziegelmauern 9 Zolle dick, so daß sie an jeder Seite 8 Fuß lang, und sieben Fuß hoch sind. Die Haupttheile des Ofens sind oben der Boden, oder das Bette, worauf der Hopfen liegt, wenn er getrocknet wird; unten ist der Heerd zu dem Feuer. Das Bette oder der Boden in einem viereckichten achtfüßichten Ofen muß von dem untern ohngefähr 6 Fuß entfernt seyn, so daß bis an den Rand der Mauer noch ein Fuß bleibt. Dieser Fuß von der Mauer, der über dem Bette heran steht, dient dazu, daß der Hopfen auf dem Bette liegen bleibt, desgleichen daß die Leute um den Ofen herum gehen, und nachsehen können, wie weit der Hopfen trocken ist. Das Bette, oder den Boden macht man etwan aus hölzernen Riegeln, die einen Zoll im Viereck dick sind, sehr gleich und eben liegen, und in ein Querholz einen Viertheilzoll weit von einander eingezapft sind. Ist der Ofen drunter gewölbt, so kann man den Boden mit langen Ziegelsteinen oder andern Steinen legen, die auf den Bögen ruhen, und etwan zween Zolle von einander entfernt sind.

Bey Verfertigung des untern Theils an dem Ofen wird das Ofenloch unten in das Mittel der vordern Mauer

des Ofens vierzehen Zolle breit, und sechzehen hoch gebracht. Inwendig bauet man den Heerd aus Ziegeln vier Zolle dick, hart an das Ofenloch an. Dieser Heerd muß 14 oder 16 Zolle breit, drey Fuß senkrecht hoch in den Seitenmauern seyn, und sich an die Hintermauer bis auf anderthalben Fuß hinan erstrecken, damit zwischen diesem, und der hintern Mauer für einen Mann Platz bleibt, und die Länge des Heerdes solchergestalt ohngefähr 6 Fuß beträgt. An den Seitenmauern desselben müssen Ziegel einen Fuß lang an ihren Enden aufgesetzt, und schief über einander gestellt werden, damit einer den andern trägt, und sie auf solche Weise die Gestalt eines Dachs über einem Hause bekommen. Man kann auch den Heerd ordentlich mit einem Bogen überwölben.

Bey Verfertigung der Seitenmauern an dem Heerde werden die zwo ersten Reihen von Ziegeln gelegt. Hernach wird in den drey oder vier folgenden Reihen, sowohl an den Seitenmauern, als in der Hintermauer würklicht zwischen den Ziegeln ein Loch vier oder fünf Zolle weit gelassen. Die eine, oder auch zwo obersten Reihen Ziegel, werden fest an einander, wie in den untersten Reihen gelegt, damit sie das Dach desto besser tragen; solchergestalt sind drey oder vier Reihen Löcher, welche die Absicht haben, daß sie die Hitze fein gleich an alle Theile unter dem Haartuche hinbringen. Das Dach muß inwendig wohl mit Haaren und Kalk beworfen werden, damit es die Hitze desto besser zurückprallen läßt.

Vorne am Ofen wird an der Seite des Heerds etwan zween Fuß hoch von der Erde ein kleines Thürgen drey Fuß hoch, und zween breit gemacht, damit ein Mann gemächlich hineinkriechen, und jedes um den Heerd herum in gehöriger Verfassung erhalten kann. Desgleichen müssen Treppen, oder Stuffen nach dem obern Boden hinauf gehen, wo der Hopfen getrocknet wird. Gleichwie

wie unten an der Vorderseite der Oefen ein Platz von 5 Fuß bleibt. Eben also läßt man über dem Haupte gerade an dem obern Boden eben einen solchen Platz, welcher dazu dient, daß man den grünen Hopfen von seinem Orte weg auf den Ofen bringt, und wenn er getrocknet ist, wiederum aus demselben, in das Vorrathsbehältniß schafft. Zu desto größerer Bequemlichkeit, muß der Boden dieser Plätze mit dem obern Theile des Ofens gleich liegen.

Noch weiter ist dieses in Acht zu nehmen, daß innerhalb eines Fußes von dem Heerde, oder Ofenloche kein Loch seyn darf, und alle Theile des Ofens um ihn herum so dicht gebauet werden, daß so leicht kein Wind noch Luft hinein kann Das übrige von dem Feuerplatze kann bis oben hinaus von Ziegeln, mit Löchern dazwischen, wie an den Seiten gebauet werden.

Der Ofen wird viereckicht gebauet, und kann bis oben hinan zehen, zwölf, bis vierzehn Fuß ausmachen. Doch muß zwischen der Höhe und Breite des Ofens, und zwischen der Größe des Orts, wo das Feuer gehalten wird, ein gehöriges Verhältniß seyn. Hat der Ofen oben im Vierecke 12 Fuß, so muß er von dem Feuer heran 9 Fuß hoch, und der Feuerort 6 und einen halben Fuß im Vierecke groß seyn, und nach diesem Verhältnisse werden auch die übrigen Ausmessungen eingerichtet. Die Oefen zu erbauen werden eben keine großen Kosten erfordert.

Zu Abtrocknung des Hopfens legt man erstlich das Haartuch sehr eben auf das Bette oder den obern Boden des Ofens, und breitet den grünen Hopfen etwan 6 Zolle dick darauf. Damit er an einem Orte so dick, als an dem andern, und nirgends dicker liegt, so wird er mit einem Rechen fein gleich gezogen. Ehe man den Hopfen aufschüttet, wird der Ofen gelind geheizt, und weiter fort ein

ein beständiges gleiches Feuer darunter erhalten, welches aber im Anfange nicht zu heftig seyn darf, damit der Hopfen nicht verbrennt. Das Feuer darf nicht ab, sondern zunehmen, bis der Hopfen beynahe trocken ist, damit nicht die Feuchtigkeit, oder der Schweiß, den das Feuer erweckt hat, zurück fällt, und den Hopfen unscheinbar macht. Dieses ist der Grund, warum keine kühle Luft in den Ofen kommen darf, so lange der Hopfen trocknet, und daß kein Wind in das Ofenloch hinein blasen muß, damit er nicht das Feuer zu heftig anbläst. Hat nun der Hopfen 7, 8, 9 Stunden also gelegen, hat er ausgeschwitzt, und springt in die Höhe, wenn man mit einem Stecken darauf schlägt, so nimmt man eine Malzschaufel, oder ausdrücklich dazu gemachte Schüppe, wendet ihn damit um, wirft ihn im Mittel auf einem Haufen zusammen, und breitet ihn nachgehends auf alle Seiten gleich aus. In dieser Verfassung bleibt er noch zwo oder drey Stunden, bis er über und über, so viel möglich, vollkommen trocken ist. Sodann trägt man ihn in einem groben Tuche zu dem Haufen, wo er liegen soll, bis er in die Säcke kommt. Ist er an einem Orte nicht so, wie an den übrigen trocken, (welches man daran sieht, wenn man mit einem Stecken darinnen herumrührt, und sieht, ob er rauscht, oder rasselt, wie er zu thun pflegt, wo er recht trocken ist,) so wird er an Orten, wo er am wenigsten rasselt, dünner gelegt. So lange er schwitzt, muß man ihn nicht wenden; denn davon verbrennt er, und verliert die Farbe. Ehe man ihn wendet, kann das Feuer ein wenig schwach, und hernach wieder stärker gemacht werden; außerdem aber muß die Wärme einmal se stark, als das andre seyn.

Hopfen ist völlig trocken, wenn die inwendigen Stengel spröde werden, und sich klar reiben lassen, und wenn die Blätter leicht abfallen, und sich sehr weich anfühlen. Sobald er knarret, und ein wenig hüpfet, wie

dieses geschieht, wenn der Saamen aufspringt, alsdenn ist es Zeit, ihn vom Ofen abzunehmen.

Nimmt man zur Feuerung Holz, oder Turf, so muß beydes erst zu Kohlen verbrannt werden; denn der Rauch verderbt die Farbe, und den Geruch des Hopfens. Meistentheils gebraucht man dazu Kohlen von alten verfaulten Stangen. Gebrannte Steinkohlen sind ebenfalls sehr gut, und die Erfahrung hat es gelehrt, daß Kilkennykohlen den Hopfen recht schön dürre machen, weil sie nicht rauchen, und lange Zeit hinter einander eine beständige gleiche Hitze geben. Das Feuer muß man ganz vorn beym Ofenloche herum machen. Denn die Luft vertheilt von da weg die Hitze zur Gnüge in alle Theile des Ofens. Damit dieses allemal einerley, und nie weder zu stark, noch zu schwach sey, ist es nicht unrecht, sich eines Wetterglases zu bedienen. An demselben darf man nur den eigentlichen Grad der Hitze, zu Abtrocknung des Hopfens anmerken. Sobald dieser durch Versuche gewiß ausgemacht ist, so kann man nach diesem allemal sehr genau wissen, wie das Feuer eingerichtet seyn muß. Denn es darf nur das Wetterglas auf eine kurze Zeit inwendig in den Ofen gesetzt werden, so läßt sich an der Höhe des Wassers sehen, ob die Wärme recht, oder zu viel, oder zu wenig ist, und diesem gemäß kann man das Feuer theils stärker, theils geringer machen. Mit Hülfe dieses Werkzeugs ist jedes Gesinde im Stande das Feuer mit vieler Gewißheit in Ordnung zu bringen, und kann nicht leicht fehlen, welches gleichwohl oft dem Hopfen sehr großen Nachtheil verursacht. — Wenn einer einmal angefangen hat, abzutrocknen, so darf er in der Fortsetzung dieser Arbeit keine Zeit aussetzen, sondern muß Nacht und Tag Leute halten, und darauf Achtung geben lassen, bis alles zu Ende gebracht ist. Eine große Malzschaufel voll Holzkohlen,

die

die in das Ofenloch eines im Viereck achtfüßichten Ofens geworfen werden, dauert eine Stunde.

Man hat angemerkt, daß Hopfen, der in der Sonne abgetrocknet ist, seinen kräftigen Geruch eben so verliert, wie andere Kräuter, wenn sie also getrocknet werden. — Will ihn jemand ohne Feuer auf dem Boden abtrocknen, so verliert er seine Kraft, fängt leicht bey Veränderung des Wetters an zu schwitzen, und läßt sich nicht gut packen. Feuer macht, daß die Wassertheilgen ausdünsten, und bloß die ölichten zurück bleiben, wodurch der Hopfen Geruch und Farbe behält.

Aus dem Hopfen wird lauter Staub, wenn er gleich aus dem Ofen weg warm gepackt wird. Daher schüttet man ihn auf einen Haufen, läßt ihn schwitzen, und zäh werden. Deckt man ihn alsdenn eine Weile recht gut zu, daß keine Luft dazu kommt, so läßt er sich desto besser packen. Wie lange er eigentlich schwitzen müsse, läßt sich nicht genau bestimmen; immaßen dieses nach Beschaffenheit des Wetters verschieden ist. Ordentlicher Weise sind drey oder vier Tage hinlänglich. Indessen ist dieses eine sichere Regel, daß der Hopfen alsdenn gepackt werden darf, wenn er sich feucht, und zäh anfühlt, und ohne zu zerbrechen in der Hand gedrückt, oder derb getreten werden kann. Je fester er getreten wird, desto besser pflegt er sich zu halten.

Die Säcke dazu werden aus grober Leinwand gemacht; insgemein sind sie eilf Fuß lang, und haben im Umfange ohngefähr drittehalbe Meßruthe. Es gehen in solche Säcke etwan drittehalbhundert Pfunde Hopfen. Die gewöhnlichen kleinen Säcke enthalten ohngefähr halb so viel.

Der Hopfen wird also gepackt. In den Fußboden des Behältnisses, wo der Hopfen in Haufen liegt, nachdem er geschwitzt hat, wird ein viereckichtes, oder noch besser, ein rundes Loch gemacht. Dieses muß so groß seyn,

seyn, daß der Sack darinnen Platz hat, und ein Mann gemächlich hin und wieder kommen kann. In die untern Zipfel des Sacks bindet man eine Hand voll Hopfen mit einem Bindfaden, damit sich der Sack desto leichter angreifen, heben, oder wegnehmen läßt. Oben wird das Loch des Sacks an ein Gestelle oder Ring angebunden, der etwas größer, als das Loch ist, damit der Ring am Rande desselben aufliegt, und im Stande ist, die Schwere des Hopfens, wenn der Sack voll steckt, und des Manns, der ihn eintritt, auszuhalten. Wenn nun der Sack oben am Ringe fest gemacht ist, so hangt er mit dem untern Theile im Loche hinunter; doch so, daß er in dem darunter befindlichen Behältnisse nicht auf den Fußboden austrifft. Sodann werden ein oder zween Scheffel Hopfen hinein geschüttet, und ein Mann, der an den Absätzen seiner Schuhe keine Nägel hat, muß hinein, und ihn an allen Seiten so stark, als er kann, niedertreten, bis er recht fest liegt. Hernach wird mehr Hopfen hinein geworfen, und derb getreten, bis der Sack voll ist. Alsdenn bindet man den Sack vom Ringe los, läßt ihn hinunter, und näht ihn oben so fest als möglich zu. Bey dieser Arbeit wird oben so, wie unten geschehen ist, ein wenig Hopfen in die Zipfel gebunden. — Je schärfer der Hopfen zusammengetreten, und je derber der Sack worden ist, desto schöner und länger hält sich der Hopfen.

Wenn er nun also gesackt ist, wird er auf einen mit Bretern gedielten Fußboden, und an einen trocknen Ort gelegt. Denn Feuchtigkeit thut ihm großen Schaden. Nächst diesem muß man ihn auch gegen Ratten und Mäuse verwahren. Denn ob sie ihn schon nicht fressen, so können sie ihn doch leicht verderben, indem sie darinnen Herbergen, und Nester machen.

Manche bedienen sich, wenn sie den Hopfen treten, eines Gewichtes von einem halben Centner, das an einem

nem Seile hangt, und mitten in den Sack gesetzt wird. Der Mann tritt im Sacke, um dieses Gewicht herum, den Hopfen nieder, und hebt es dann und wann in die Höhe, damit der Hopfen desto derber wird.

Sobald der Hopfen abgelesen ist, werden die Stengel, oder Ranken von den Stangen abgestreift, und die letztere auf das künftige aufgehoben. Es geschieht dieses entweder damit, daß sie haufenweise in freyer Luft in die Höhe gesetzt, oder unter Dach gebracht werden.

Das Aufsetzen in freyer Luft wird also gemacht. Man richtet drey Stangen in Gestalt eines Dreyecks, oder noch besser sechs Stangen in die Höhe, macht für sie mit einem Brecheisen Löcher in die Erde, und setzt sie in einem Kreiße, doch so, daß sie oben an einander anliegen, und eine Spitze ausmachen. Etwan eine Meßruthe von der Spitze herunter werden sie mit Bändern von Hopfenstroh zusammen gebunden. Sodann legt man die Stangen, welche beysammen zu liegen bestimmt sind, unverzüglich an dieses Gestelle. Denn wenn sie, besonders in schlimmen Wetter, auf der Erde liegen, so wiederfährt ihnen in 14 Tagen mehr Schaden, als wenn sie das ganze übrige Jahr aufgerichtet im Freyen stehen. Wenn ohngefähr 300 beysammen in die Höhe gesetzt sind, so werden sie mit einem Seile von zusammengedrehtem Strohe gebunden, daß sie beysammen bleiben. Solchergestalt leiden nur die äußerlichen Stangen von dem Wetter etwas, und die inwendigen bleiben allesammt trocken, bis auf die obern und untern Enden; die ersten sind meistentheils der Luft, und die letztern der Feuchtigkeit ausgesetzt. Es ist also nicht unrecht oben auf die Haufen Stroh zu decken, und unten Steine, Ziegel, oder Sand zu legen, damit dasselbe Ende nicht verfault.

Manche legen die Stangen nach der Länge an verschiednen Orten des Hopfengartens über einander. Unten

ten liegen drey oder vier alte Stangen die Quere, damit die Feuchtigkeit aus der Erde den Stangen nicht zu nahe kommt. An jede Seite werden etliche Stangen gerade in die Erde aufgerichtet, damit die dazwischen liegenden Stangen nicht herabglitschen können. Hernach legen sie die Stangen über einander von beyden Seiten hinein, daß die schwachen Enden inwendig liegen, und die starken sich heraus kehren. Folglich wird der Haufen etwas länger, als die Stangen selbst sind. Ist der Haufen hoch genug, so binden sie ihn über die Quere mit Stricken aus Stengeln, daß er gerade, und fest liegt. Hernach werfen sie Stroh darüber, damit der Regen die Stangen nicht treffen soll. Dieses Verfahren ist besser, als das vorhergehende. Doch ist es zu Erhaltung der Stangen am besten, wenn man auf dem Hopfenfelde einen oder zween Schoppen bauet. Diese lassen sich theils im Sommer gebrauchen, damit man unter einem Dache den Hopfen ablesen kann; theils dienen sie im Winter zu Verwahrung der Stangen, daß sie nicht so leicht schadhaft, oder gestohlen werden.

Vom Weinmonate, bis zum März wird an dent Hopfenfelde weiter nichts gethan, als daß man für Dünger sorgt, denselben dahin führt, und die Gänge, wie es im Winter gewöhnlich ist, gräbt oder ackert.

Wenn jemand Dünger auf das Hopfenfeld bringt, so muß er versichert seyn, daß er recht faul ist, und ihn auf den Gängen, durchaus aber nicht auf den Hügeln mit der Erde vermischen. Denn aus dem Miste wächst gar zu gern Ungeziefer, welches dem Hopfen außerordentlich viel Schaden thut. Kalter Mist, wie er von Kühen und Schweinen wird, ist zu Hopfen besser, als Pferdedünger, es müßte denn kalter und nasser Boden seyn, alsdenn ist warmer Dünger, von Schafen, und sogar von Tauben nicht unrecht.

Mäßige

Mäßige Düngung ist ein Jahr ums andre hinlänglich, wird aber stark gedüngt, so dauert es wohl drey Jahre, wenn der Erdboden nur leidlich gut ist.

Ehemals wurde Hopfenland mehr, als gegenwärtig gedüngt. Denn die Erfahrung hat gewiesen, daß Kalk, Kalkstein, Kieß, Seesand, Mergel, sonderlich der Schalenmergel, Asche, und viele andre, auch zusammengesetzte Düngungen, die im Anfange dieser Schrift beschrieben werden a), und wodurch man die Mängel im Erdboden am allerbesten verbessern kann, besser zu Erreichung des Endzwecks dienen, und viel länger dauern.

Ein Hopfenfeld trägt, wenn es gut gewartet wird, wohl mehr als zwanzig Jahre hinter einander. Wie es nun im dritten, und allen folgenden Jahren beschickt werden müsse, ist aus der vorigen Anweisung gar leicht zu sehen. Es braucht also besonders vom Anfange des Märzmonats immerwährende Sorge, und Wartung. Dieses läßt sich als eine zuverläßige Regel setzen, daß man desto mehr Nutzen daraus zieht, jemehr man Mühe und Kosten an die gehörige Bestellung des Erdbodens, und Abwartung des Hopfens wendet.

Die Unkosten auf einen Morgen Hopfenland werden in den meisten Gegenden von Engelland, wo man Hopfen erbauet, also berechnet: 3 Pfund für die Bestellung, 4 Pfund zu Unterhaltung der Stangen, 5 Pf. zu pflücken und zu trocknen; anderthalb Pfund für Dünger, 1 Pf. Zinß, und ein halb Pf. Zehenden, in allen 15 Pf. auf ein Jahr. An manchen Orten aber zahlen sie jährlich 4 bis 5 Pfund Zinß für einen Morgen Landes.

Diejenigen, welche Hopfengärten in Engelland halten, vergleichen sich gemeiniglich mit den Hopfenbestellern, daß sie um 3 bis viertehalb Pfund auf jeden Morgen die Bestellung des Erdbodens übernehmen. Darunter

a) S. 1 Band. 1 Hauptst.

unter versteht sich die Sommer- und Winteraufgrabung des Erdbodens, die Beschneidung und Beschickung des Hopfens, und der Hügel; das Stangensetzen und Anbinden; allerhand Arbeit, zu verschiednen Zeiten die Hügel zu hacken, und zu erhöhen, Mist auf den Erdboden zu legen, und was sonst noch für Arbeit ist; davon wird die Arbeit, den Mist auf das Feld zu schaffen, den Hopfen zu pflücken und zu trocknen, ausgenommen, welches andere Leute verrichten. Solchergestalt hat der Besitzer mit seinem Hopfenfelde wenig Mühe. — Er muß nur fein Achtung geben, daß der, welcher den Vergleich mit ihm trifft, eine jede Arbeit zu gehöriger Zeit thut: der eigne Nutzen dessen, der die Sache übernimmt, erfordert es, daß er in diesem Stücke nicht das geringste versieht. Hackt er nicht fleißig, wenn das Unkraut sich sehen läßt, so vermehrt er sich dadurch seine Mühe und Arbeit gar sehr, wenn er es nachgehends ausrotten muß.

Ein Englischer Morgen Landes erfordert ohngefähr 3000 Stangen, und der Preiß davon ist nach ihrer Größe verschieden. An manchen Orten ist es gewöhnlich für jedes Hundert Stangen so viel Schillinge zu geben, als die Zahl der Füße an der Länge der Stangen beträgt. Wenn also die Stangen zwanzig Fuß lang sind, so geben sie 20 Schillinge. Wo aber die Stangen in Menge zu haben sind, da werden für 100 eben so lange Stangen nur 15 Schillinge gegeben. Auf jeden Morgen Hopfenfeld darf man alle Jahre 500 neue Stangen rechnen, so bleibt die nöthige Zahl allemal vollständig. Demnach machen die Stangen alle Jahre ein Drittheil der Unkosten, die Abpflückung und Abtrocknung das zweyte Drittheil aus, und das übrige wird zur Bestellung des Erdbodens angewendet.

Die Hopfengärtner achten dieses für ein sehr mittelmäßiges Einkommen, wenn der auf einem Morgen Lan-

des erbauete Hopfen nicht mehr, als dreyßig Pfund einbringt. Oefters nehmen sie von einem Morgen Landes 50, 60, 80, bis 100 Pfund ein. Ja es haben manche ihr Hopfenfeld noch höher genutzt, wenn auf andern Hopfenfeldern durchgängig nicht viel gewachsen, und ihr Hopfen gut gerathen ist. Nun kann man freylich sich auf eine so außerordentliche Nutzung, da es damit sehr ungewiß ist, gar keine sichere Rechnung machen. Indessen darf man sie doch nicht ganz und gar unerinnert vorbey gehen lassen, weil sie unter die glücklichen Zufälle gehört, wodurch die Einbuße in Jahren, da ein Mißwachs ist, ersetzt wird. — Ueberhaupt, wenn alle jährlichen Unkosten auf einen Morgen Hopfen zu 15 Pfunden, wie schon gemeldet ist, und die Einkünfte davon nur jedes Jahr zu dreyßig Pfunden gerechnet werden, so bleiben für jeden Morgen allemal jährlich 15 Pfund Einkünfte übrig.

In Engelland ist es sehr gewöhnlich, daß ein einziger Mann auf 10, 20, 30, und noch mehr Morgen Landes Hopfen erbauet. Manche, die weder Sorge und Mühe, noch Kosten ersparen, daß der Hopfen auf ihren Feldern recht gut stehen soll, nehmen in einem Jahre von ihrem Hopfen zwey tausend Pfund ein, ohngeachtet Arbeit, Düngung, und alles übrige, was zu gehöriger Bestellung desselben erforderlich ist, sehr viel Geld kostet. Indessen sieht ein verständiger Hauswirth sehr leicht ein, daß es armen Landwirthen, oder Leuten von geringem Vermögen gar nicht zu rathen ist, sich in diese Gattung von Wirthschaft sehr stark einzulassen. Denn im Anfange muß man sehr viel dran wenden, daß man ein großes Stück Feld mit Hopfen bestellt, mit Stangen versorgt, und sonst alles, was nöthig ist, daran thut. Die Ausgabe kann nicht anders, als groß seyn, und wer sie übernimmt, muß wohl zwey bis drey Jahre warten, ehe er sein Geld wieder daraus löst. —

Sogar

Sogar wenn sein Hopfen anfängt zu tragen, und er sich Hoffnung macht, daß ihm die aufgewendeten Unkosten wieder ersetzt werden sollen, so macht schlechte Witterung alle seine Hoffnung zu nichte. Es darf nur jeder es mit kleinen Stücken nach dem Verhältnisse seines Vermögens versuchen. Denn auch der allerärmste kann Zeit und Arbeit auf ein kleines Stückgen Hopfen in einem Winkel seines Gartens, oder sonst auf seinem Felde anwenden, und in seinen Zäunen, oder anderwärts Weiden, Eschen, und dergleichen zu Stangen pflanzen, so kann er schon ganz guten Nutzen ziehen, ohne viel Geld auszugeben. — Wenn ich also hier die Unkosten, und die Gefahr, welche mit der Bestellung des Hopfens verbunden sind, herrechne, so will ich nur den Landwirth, dessen Vermögen eben nicht groß ist, hiermit warnen, daß er sich in diese Gattung von Wirthschaft nicht zu weit einlassen soll.

Land, wo Hopfen wächst, ist so beschaffen, daß sich darauf Hopfenstangen von dieser oder jener Gattung erziehen lassen. Oder deutlicher zu reden; niedriger, nasser, kalter, morastiger, sumpfichter Boden, oder solcher, der an Flüßen liegt, schickt sich zu allen Bäumen, die im Wasser wachsen. Dergleichen sind Erlen, Pappeln und allerhand andre Weiden, die in vier bis fünf Jahren schon so groß sind, daß sich Stangen davon nehmen lassen. Ist der Erdboden trocken und warm, oder kräftiger, mürber, guter Boden, so gerathen darauf die schönsten Eschen, und Kastanien, welche zu Hopfen die besten Stangen geben, und in 9 bis zehen Jahren, nachdem sie gesetzt sind, kann man schon Stangen zu Hopfen davon nehmen. Pflanzt man sie um das Hopfenfeld herum, so schützen sie das Feld, und zugleich verschaffen sie Stangen, ohne daß es Fuhrlohn kostet. Ulmbäume wachsen ebenfalls sehr geschwind, und wenn sie enge gesetzt werden, so gehen sie lang und gerade in die Höhe, wie man sie zu Stangen braucht.

Stangen von Eschen und Kastanien, sonderlich von der letztern sind so zäh und dauerhaft, daß man sie in 20 Jahren nur dreymal setzen darf. Von Erlen, Pappeln, Weiden faulen sie leicht, und werden spröde, so daß man in einer gleichen Zeit wohl fünfmal neue braucht. Die Wasserbäume also nimmt man am liebsten nur zum erstenmale, bis die Eschen und Kastanien so weit herangewachsen sind, daß man das Hopfenfeld damit versorgen kann.

Ist der Erdboden, wo Erlen, Pappeln, und andre Gattungen von Weiden hingepflanzt werden sollen, sehr naß, so macht man Abzüge, damit das überflüßige Wasser ablaufen kann. Hernach gräbt man im Anfange des Winters das ganze Feld, so tief, als es sich thun läßt, theilt es in sechs Fuß breite Beete ab, und macht zwischen jedem Beete einen kleinen Graben anderthalben Fuß breit und einen Fuß tief. Läßt sich dieses Feld gut ackern, so erspart man dadurch einige Kosten. Indessen thut man immer besser, wenn man mit dem Grabscheite gräbt, immaßen die wenigen Kosten durch geschwindern und bessern Wuchs der Bäume reichlich ersetzt werden. Ist der Erdboden also vorbereitet, so macht man sich im folgenden Hornung darüber, und setzt die Bäume. Pappeln werden ordentlicher Weise durch Ausläufer fortgepflanzt, und müssen so seicht als möglich gesetzt werden. Sie lassen sich auch durch große Setzlinge, oder Zweige von dem vorhergehenden Jahreswuchse fortpflanzen. Erlen, und allerhand Weiden werden durch große Setzlinge, oder Stecken vermehrt, die anderthalb, oder zween Fuß lang, und je stärker, je besser sind.

Die Setzlinge werden an beyden Enden schief geschnitten, und an jedem Ende müssen zwey oder drey Augen seyn. Wenn sie gepflanzt werden, setzt man sie drey Fuß von einander, und schlägt sie nicht gerade, sondern

schief

schief in den Erdboden, daß sie etwan 6 Zolle über der Erde hervorkommen. Indem man sie in die Erde treibt, muß man sich in Acht nehmen, daß die Rinde nicht zerschmettert, oder herunter gestreift wird. Um dieses im festen und harten Erdreiche zu verhüten, macht man vorher mit dem Brecheisen oder Setzstocke ein Loch, setzt sie hinein, und verstopft das Loch hinterdrein mit guter Erde. Ist der Boden locker, so hat man keine Löcher nöthig.

Die ersten zwey Jahre über muß man darunter kein Unkraut dulden, sondern fleißig hacken. Nach diesem überwachsen sie das Unkraut. Im Anfange eines jeden Jahres muß man alles, was an der Seite ausschläget, wegreiben, damit die Bäume desto mehr in die Höhe, und gerade wachsen. Anfänglich läßt man an diesen Setzlingen nur etwan einen, oder höchstens zween gute Hauptschößlinge, welche in 4 oder 5 Jahren schon groß genug zu Stangen sind. Wenn man diese abgehauen hat, so kann man an jedem Stamme fünf bis sechs gute Schößlinge stehen lassen, und sie nach Belieben dünne machen. Ehe die Setzlinge von den Erlen gepflanzt werden, so setzt man sie zween Tage lang ins Wasser; die Stangen von allen diesen Bäumen werden entweder im Weinmonate, ehe der Winter herbey kommt, oder im Hornung, wenn die größte Kälte vorüber ist, abgehauen.

Eschen kommen im fruchtbarsten Boden am besten fort, und werden ordentlicher Weise aus dem Saamen erzeuget, den man Meinzgen genennt. Denn die Ausläufer aus diesen Bäumen haben selten gute Wurzel, und wachsen auch nicht leicht so munter, als solche, die aus den Meinzgen gezogen werden. Diese sammlet man ohngefähr am Ende des Wintermonats, wenn sie anfangen zu fallen, oder im Anfange des Christmonats. Her-

nach werden sie in ein Loch in der Erde eingescharrt, und wechselsweise erst eine Schicht Meinzgen, hernach eine Schicht Erde, u. s. fort gelegt, bis das Loch voll ist. Darinnen bleiben sie liegen bis im Hornung über ein Jahr, werden hernach herausgenommen, und auf Saamenbeete gesäet. Daselbst dürfen sie nicht tiefer, als höchstens zween Fuß in der Erde liegen. Indessen gehen sie immer noch nicht eher, als nach Verlauf eines Jahres im Frühlinge auf. Diese Zeit über muß das Unkraut fleißig ausgejätet und in warmen und dürren Wetter gegossen werden.

Wenn die jungen Eschenpflanzen aufgegangen sind, so werden sie in trockner Witterung den Frühling und Sommer über begossen, und beständig gejätet. Im folgenden Weinmonate hebt man sie mit einer Kelle heraus, damit die Wurzeln im Ausziehen nicht gedehnt werden. Geschieht dieses, so werden sie nicht nur niemals gut wachsen, sondern nach der Versetzung insgemein eingehen. Wenn man sie von dem Saamenbeete in die Pflanzschule setzt, so schneidet man ihre gerade hinunter gehenden Wurzeln, aber ja nichts von den Seitenwurzeln weg. Die Krone darf nicht eher, als im zweyten Jahre nach ihrer Versetzung abgeschnitten werden. Hernach aber schneidet man sie bis auf einen oder zween Zolle von der Erde herauf weg, immaßen dieses macht, daß sie im folgenden Frühlinge desto munterer ausschlagen.

Sind die jungen Pflanzen nach Verlaufe eines Jahres klein, so läßt man sie ein oder zwey Jahre länger auf dem Saamenbeete stehen, bis sie die Stärke einer Gänsespuhle erreicht haben, da man sie sodann versetzen kann. Der Erdboden zur Pflanzschule muß wohl gegraben, sehr klar gemacht, und völlig von Unkraute gereiniget werden. Hierauf setzt man die Pflanzen bey Anfange des Winters daselbst

daselbst auf Beete, so, daß sie in gerader Linie überall einen Fuß von einander stehen. Wenn vier Reihen also fertig sind, so wird dazwischen ein Gang gelassen. Haben sie in dieser Pflanzschule zwey, oder höchstens drey Jahre gestanden, so versetzt man sie an die Orte, wo sie stehen bleiben sollen.

Die Verpflanzung geschieht im Weinmonate, oder, wenn man es da versäumt hat, im Hornung. Dabey muß man sich in Acht nehmen, daß die Wurzeln nicht zerquetscht, oder sonst verletzt werden, und es muß so viel Erde, als möglich ist, daran bleiben. Der Erdboden dazu muß einige Zeit vorher wohl gegraben, und vorbereitet werden, und sodann werden die Eschenpflanzen drey oder vier Fuß weit eingesetzt. Dieser Erdboden muß gut, und nicht naß seyn. Wenigstens ein, oder zwey Jahre nach der Verpflanzung muß um die Pflanzen herum fleißig gehackt und gegraben werden.

Noch eine andere Weise, Eschen zu ziehen ist mit nicht so vielen Unkosten und Mühe, als die vorige, verbunden, und schlägt selten fehl. Es wird also gemacht.

Man wählt sehr gutes Feld, ackert es einen Sommer hindurch, daß es locker, und die Wurzeln von Unkraut und Gras getilgt werden, beschickt es zur Gerstensaat im Frühlinge, und säet unter die Gerste zugleich Eschensaamen, doch durchaus nicht zu dick. Da nun dieser Saamen nicht eher, als im folgenden Frühlinge aufgeht, so genießt man solchergestalt im ersten Jahre eine Gerstenerndte. Den kommenden Frühling hackt man dieses Feld auf. Ohngeachtet dieses nicht eben sehr tief geschehen muß, so macht es doch das Erdreich locker, damit die jungen Pflanzen desto leichter aufgehen.

Sobald die jungen Gewächse so hoch worden sind, daß sie ohne umzufallen gehackt werden können, so zieht man die überflüßigen aus, und läßt nur diejenigen, von

welchen man sich die meiste Hoffnung machen kann, vier oder fünf Fuß weit von einander stehen. Je öfter die Erde um die Pflanzen herum gehackt wird, desto besser kommen sie fort. Im Anfange des folgenden Winters wird die Oberfläche des Erdbodens nur halb so tief, als das Grabscheit groß ist, ganz leicht gegraben, damit die zarten Würzelgen darinnen leicht eindringen können. Im Frühlinge muß nachgehends, wenn das Unkraut aufzugehen anfängt, gehackt werden. Diese Arbeit wird fortgesetzt, bis die Pflänzgen soviel Schatten machen, daß das Unkraut nicht weiter zu Kräften kommen kann, welches in Zeit von drey bis vier Jahren geschieht.

Es werden auch junge Bäume noch anders gepflanzet, und es ist an unterschiednen Orten ohne große Kosten, sehr glücklich gegangen; daher man sich ihrer, um Hopfenstangen zu bekommen, also bedienen kann. Man wählt ein Stück geruhtes Feld, dessen Erdreich dem Endzwecke gemäß ist, und das von allen Seiten, sonderlich von Abend her in der Ruhe liegt. Darauf werden hohe Beete, als ob Potatoen dahin kommen sollten, angelegt, und zu dem Ende einen oder zween Fuß tiefe Gräben drey Stiche mit dem Grabscheite tief gemacht. Das abgestochne Stück Raasen legt man mit dem Grase unterwärts an die Seite des Grabens, macht die Erde davon klar, und wirft noch etwas klare Erde aus dem Graben darauf. Dann nimmt man eine junge Esche, schneidet sie oben ab, daß sie etwan 10 bis 15 Zolle lang bleibt, und legt sie auf die klare Erde also, daß die Wurzeln inwendig hinein kommen, so, als wenn man lebendige Zäune anlegt. Hierauf deckt man sie drey oder vier Zolle dick mit klarer Erde aus dem Graben, doch so, daß etwan zween Zolle von dem obern Ende an der Seite des Grabens unbedeckt hervorragen. Zween oder drey Fuß weit davon wird eine andre Esche eben so gesetzt,

und

und so fortgefahren, bis das ganze Feld also bepflanzt ist. Hat man nun diese frische Erde auf die Wurzeln gelegt, so werden die Grasstücken, die zwischen jeder Pflanze liegen, abgestochen, und über der guten Erde mit der Erdseite unten auf die Pflanze gedeckt. Solchergestalt haben die Pflanzen um sich herum eine kleine Erhöhung von guter Erde, wodurch sie gegen trocknende Winde, und gegen die Sonnenhitze in Sicherheit sind. Die Beete können sechs oder sieben Fuß breit seyn. Auf solche Weise stehen die Bäume in der Reihe zween oder drey Fuß, und die Reihen selbst 6 bis 7 Fuß weit von einander. Also haben die Bäume Luft, und Raum genug ihre Wurzeln auszubreiten, und können sehr leicht gehackt, oder gejätet werden. Wer nach dieser Art Bäume setzt, derselbe gräbt ohngefähr den vierten Theil des Erdbodens um, und unter der Zeit, daß die Bäume groß werden, und sich ausbreiten, kann er etliche Jahre nach einander die Hälfte von den Beeten entweder zu Potatoen, oder zu andern Küchen- und Feldfrüchten gebrauchen.

Als ein sehr wichtiger Umstand, das Wachsthum der auf solche Weise gepflanzten Bäume zu befördern, wird dieses angepriesen, daß die Löcher dazu von Südwest gegen Nordost gemacht sind; also richten sich alle die jungen Bäume in ihrer Lage gegen Südost, und genießen die Sonne, ohne daß sie in Gefahr sind, durch die West- oder Nordwestwinde verletzt zu werden; immaßen alle jungen Bäume, welche nach ihnen zu liegen, in ihrem Wachsthume durch sie gehindert werden.

Ulmbäume, Buchen, und viele andre Bäume lassen sich in großer Menge ziehen, wenn man die kleinen Schößlinge von dem letztern Jahreswuchse in klare Erde pflanzt, nachdem sie von den größern Aesten abgenom-

men sind. Von einem einzigen großen Baume lassen sich viele solche Schößlinge nehmen, die man im Hornung setzt, daß die Spitzen oben stehen, und im Frühlinge begießt. Diese Gewächse schlagen selten fehl, und werden viel geschwinder zu brauchbaren Bäumen, als wenn man Ausläufer, Senker, oder den Saamen dazu braucht.

Manche thun den Vorschlag, man soll Kastanien, Eicheln und Haselnüsse unter die Eschenmeinzgen säen. Denn sie sagen, daß etliche davon mit den Wurzeln tiefer als andre, in die Erde hinunterführen: folglich entzögen sie einander desto weniger die gehörige Nahrung, als wenn einer so tief, als der andre, Wurzeln schlüge. Dergleichen müssen von der Zeit an, da sie abgenommen werden, bis man sie säen will, in feuchtem Sande liegen, außerdem verschrumpfen die Kerne, und verderben.

Aus Kastanien werden vortrefliche Stangen. Sie müssen in tiefe Furchen gesäet, und nach der Zeit wie die Eschen gewartet werden.

Wenn die Esche 9 bis 10 Jahre gestanden hat, so lassen sich schon Stangen davon herunter schlagen. Wenn sie das erstemal geköpft sind, so schlagen aus dem Stamme wenigstens vier oder fünf gute Schößlinge aus, welche in 7 bis 8 Jahren schon wieder tüchtige Stangen werden.

Ohngefähr mitten im Christmonate ist die rechte Zeit Eschenstangen abzuhauen, immaßen um diese Zeit herum der Saft durch den Frost am meisten verdickt ist. Im folgenden Frühlinge schlagen sie munter wieder aus. Man hackt sie ohngefähr sechs Zolle tief über der Erde

schief

schief ab; der Hieb muß, wie einige anrathen, gegen Mittag gerichtet seyn, damit die Sonne desto eher die Wunde wieder heilet, indem sie die Säfte nach der Fläche des Hiebes heran zieht, und daselbst trocknet. Auf solche Weise ist desto weniger zu besorgen, daß der übrig bleibende Stumpf, oder Stock Nässe in sich ziehet. Manche hingegen stehen in der Meynung, wenn sich der Hieb nach Mittag wendet, so bekomme er desto eher Risse, und lasse den Regen eindringen. Die Erfahrung muß zeigen, wie es am besten gethan sey; oder ob man nicht wohl thue, wenn man diese Wunden mit eben demjenigen Thone, oder zusammengesetzter Erde bedeckt, die man bey dem Pfropfen braucht.

Ich habe es fast nicht nöthig, hier zu wiederholen, daß alle gesetzten jungen Bäume nach der mehrmal gegebenen Erinnerung immerfort verzäunt, und verwahrt werden müssen, damit das Vieh niemals daran nagen könne, wie es ganz gewiß thut, wenn es dazu kann. Denn wenn die Hauptschößlinge verbissen werden, so hat es mit dem dermaligen Wachsthume ein Ende, und das einzige, was man noch auf ein Gerathewohl versuchen kann, ist dieses, daß alle solche abgefreßne Bäume bis auf 6 Zolle von der Erde abgehauen werden.

Hopfen ist gleich andern Gewächsen, allerhand Zufällen und Krankheiten unterworfen. Am meisten thun ihm die Fliege, der Schimmel oder Moder, der Mehlthau, und der sogenannte heiße Brand, Schaden.

Wenn D. Hales in seiner vortrefflichen Abhandlung von der Statik der Pflanzen von diesem Gegenstande handelt, so giebt er uns von dem Zustande des Hopfens in Kent im Jahre 1725 folgende Nachricht, die er von Herr Austen aus Canterbury, einem sehr großen Gärtner und sorgfältigen Naturforscher, erhalten hat.

„Mitten

„Mitten im April zeigte sich nicht die Hälfte von den Schößlingen über der Erde. Daher die Leute nicht wußten, wie sie dieselben recht mit Vortheile stengeln sollten.

„Bey Oefnung der Hügel kam es an den Tag, daß eine Menge von allerhand Gewürmen daran Ursache waren, die an den Wurzeln nagten, und sich allem Vermuthen nach deswegen vermehrt hatten, weil zuvor 3 Monate hinter einander fast beständig trocknes Wetter gewesen war. Gegen das Ende des Aprils hatten viele Hopfenranken von den Fliegen zu leiden.

„Um den 20sten des Maymonats stunden die Ranken sehr ungleich. Manche waren sieben Fuß, andre nicht über drey oder vier Fuß hoch, etliche waren nur erst an die Stangen angebunden, und etliche kaum zu sehen. Diese gar nicht verhältnißmäßige Ungleichheit in ihrer Größe dauerte die ganze Zeit ihres Wachsthums hindurch.

„Nunmehro ließen sich die Fliegen an den Blättern der Ranken, die am ersten aufgewachsen waren, wahrnehmen. Doch waren sie hier nicht so zahlreich, als an den meisten andern Orten. Ohngefähr mitten im Brachmonate wurden noch mehr Fliegen, doch nicht soviel, daß sie den Pflanzen Schaden zufügten. An entfernten Orten hingegen vermehrten sie sich so entsetzlich, daß sie gegen das Ende des Monats schwärmten.

„Am 27sten des Brachmonats ließen sich einige Flecken vom Schimmel sehen. Von diesem Tage an, bis zum 9ten des Heumonats war das Wetter sehr trocken. Um dieselbe Zeit hieß es, der Hopfen habe fast überall in Engelland ein schwarzes und sieches Ansehen, und es

scheine nicht, daß er sich wiederum erholen werde. Der unsrige aber hielt sich nach der Meynung der meisten Hopfengärtner vollkommen gut. Indessen waren doch die großen Blätter unscheinbar, und ein wenig welk, und der Moder war schlimmer worden.

„Von dem 9ten des Heumonats bis zum 23sten hatte der Moder weit um sich gegriffen. Die Fliegen und Läuse hingegen wurden weniger, weil es alle Tage stark regnete. Acht Tage darnach hatte der Moder, der fast nicht weiter zu gehen schiene, sich noch stärker vermehrt, besonders auf solchen Feldern, wo man ihn zuerst ansichtig worden war.

„Ohngefähr mitten im August hörten die Ranken sowohl im Stengel, als in den Zweigen auf zu wachsen. An den zeitigsten war Hopfen, und die übrigen stunden in der Blüthe. Der Moder breitete sich auch dahin aus, wo man ihn zuvor nicht wahrgenommen hatte. Nicht allein die Blätter, sondern auch der Hopfen selbst war zum Theil damit befleckt.

„Um den 20sten August war etwas von dem Hopfen angegriffen, und ganze Aeste damit angesteckt. Bisher war die Hälfte der gepflanzten Stöcke glücklich durchgekommen, und von der Zeit an griff der Moder ein sehr weniges weiter um sich. Allein in der folgenden Woche gab es etliche Tage Wind und Regen, welche die Pflanzen so übel zurichteten, daß viele davon eingiengen, und endlich gar nichts daraus wurde. Was damals in der Blüthe sich noch erhielt, daran wuchs gar kein Hopfen; wo noch etwas wurde, daselbst war er sehr klein, und kaum so groß, als eine rechte große Klette.

„Wir nahmen ihn nicht eher ab, als den 8ten des Herbstmonats, und also 18 Tage später, als gewöhnlich.

Auf

Auf einem Morgen Landes erbauten wir nicht viel mehr, als zween Centner Hopfen, der noch dazu schlecht war. In demselben Jahre wurde zu Wayhill der Centner von dem besten Hopfen um 16 Pfund verkauft.

Um die Ursache dieser schädlichen Krankheit herauszubringen, erzählt D. Hales folgende Versuche, die er selbst mit dem Hopfen gemacht hat. — Im Heumonate schnitte er zween Hopfenstengel in ihrem Wachsthume bey der Erde an einem sehr schattichten Platze des Gartens ab, und ließ die Stange noch stehen. Einem streifte er die Blätter ab, an dem andern ließ er sie stehen, und setzte die Stengel alsdenn in abgemeßnes Wasser in kleinen Flaschen. Der Stengel, an welchem Blätter waren, zog in 12 Stunden 4 Unzen Wasser, und jener ohne Blätter nur drey Viertheile von einer Unze in sich.

Er nahm noch eine Stange Hopfen nebst den daran befindlichen Ranken, und brachte sie aus dem Hopfenfelde auf einen freyen und offnen Fleck. Von diesen Pflanzen wurde noch einmal soviel eingesaugt, und ausgedunstet, als von dem vorhin gemeldeten Stengel mit Blättern, in dem Hopfenfelde. Der Grund also, warum die Hopfenranken an der auswendigen Seite des Gartens, wo sie am meisten an der Luft stehen, in Vergleichung anderer in dem Mittel des Gartens kurz und dürftig sind, besteht allem Ansehen nach darinnen, weil sie dort viel trockner stehen, daher ihre Wurzelgen eher hart werden, und nicht so gut wachsen, als was mitten im Garten steht. Denn diese letztern geben einander Schatten und Schutz, daher sie allemal feuchter und geschmeidiger bleiben.

Aus dieser Ausdünstung ihrer Feuchtigkeit macht eben dieser aufmerksame Naturforscher folgende Berechnung

nung — Er nimmt auf einem Morgen Hopfenland tausend Hügel an. Auf jedem Hügel stehen drey Stangen. Jede Stange hat drey Ranken. Also beträgt die Zahl der Ranken 9000. Jede dünstet 4 Unzen aus. Also macht die ganze Anzahl der Unzen, die auf einem Morgen Landes in 12 Tagestunden ausgedünstet werden, 36000 = 15750000 Gran = 62007 Kubikzolle, oder 220 Gallonen aus. Wenn man diese mit 6272640, als der Zahl der Quadratzolle von einem Morgen Landes dividirt, so findet sich, daß die Menge der durch alle Hopfenranken ausgedünsteten Feuchtigkeit einer Fläche von Feuchtigkeit gleich ist, die so breit als ein Morgen Landes, und $\frac{1}{101}$ Zoll tief ist, nächst diesem, was noch aus der Erde ausdünstet.

Nun ist diese Menge von Feuchtigkeit, in einer gemäßigten Verfassung der Luft, wenn sie täglich weggeführt wird, hinlänglich, den Hopfen in gesundem Zustande zu erhalten; wenn es aber regnicht, und die Luft feucht ist, ohne daß eine gehörige Abwechselung mit trockner Witterung dazu kommt, so liegt auf dem Hopfen gar zu viele Feuchtigkeit, wodurch die gehörige Ausdünstung der Blätter in gewissem Maaße gehindert wird. Solchergestalt geht der stockende Saft in die Fäulniß, und davon entsteht schimmlichter Moder, worüber oft ganze Striche von Hopfenfeldern, die bis dahin in guter Verfassung gewesen sind, verdorben werden.

So gieng es im Jahre 1723. Es war vier Monate lang trockne Witterung gewesen. In der leztern Hälfte des Heumonats regnete es 12 bis 14 Tage lang fast unaufhörlich. Darüber wurden die schönsten Hopfenpflanzen, wovon man sich die meiste Hoffnung machte, über und über an Blättern und Früchten mit Moder befallen. Anderer Hopfen hingegen, der schlecht aussahe, und wenig

wenig versprach, kam gut durch, und trug vollauf. Denn weil er klein war, so dünstete er nicht soviel aus, als der übrige. Er hielt auch die ausgedünstete Feuchtigkeit nicht so enge beysammen, als die großen dick belaubten Ranken in ihren schattichten Gebüschen.

Die Hopfengärtner merken an, daß Schimmel oder Moder, wenn er einmal an einem Flecke des Feldes festen Fuß gefaßt hat, bald alles überzieht, und sogar das Gras und andere Gewächse unter dem Hopfen damit angesteckt werden. Allem Vermuthen nach kommt dieses daher, weil der überaus kleine Saamen dieses schnell wachsenden Schimmels, oder Mooses, wie man ihn eigentlich nennen sollte, bald reif, und in der Geschwindigkeit über das ganze Feld weggewehet wird. Vermuthlich ist der übrigbleibende herumgestreuete Saamen von dem Schimmel des vorhergehenden Jahres die Hauptursache, warum manche Felder etliche Jahre hinter einander mit dieser Krankheit angesteckt bleiben. Daher möchte man wohl die bereits angegebnen Mittel b) wider den Moos an Obstbäumen, wenigstens so weit, als es sich thun läßt, auch bey dem Hopfen zu Hülfe nehmen. Auf alle Fälle muß man darauf sehen, daß das Feld allezeit in guter Verfassung bleibt, kein Unkraut darinnen geduldet, und alle schimmelichten Hopfenranken an einem von dem Garten abgelegnen Orte, sobald man sie abgelesen hat, verbrannt werden. Von der Vertreibung des Mooses an Obstbäumen durch den Gebrauch des Schweinmists haben wir bereits Beyspiele gesehen c); und es ist kein Zweifel, es werde dieses Hülfsmittel auch an schimmlichten, oder moosichten Hopfen seine Wirkung haben.

Herr

b) S. 337-339.
c) S. 339.

Herr Austen von Canterbury merkt an, daß der Moder solche Felder, die niedrig, und sehr in der Gedult liegen, eher antastet, als andere, welche sich in hoher und freyer Lage befinden; daß man ihn mehr auf Flecken, die schief gegen Norden liegen, als auf solchen, die schief gegen Mittag gelegen sind; mehr mitten auf Hopfenfeldern, als am Rande herum; mehr auf trocknem und leichten Boden, als auf feuchtem und derben, antreffe. Dieses zeigte der Augenschein überall unter seinem gepflanzten Hopfen, wo das Feld auf einerley Art, und zu gleicher Zeit bestellt, und bepflanzt war.

Was die Ursachen und die Beschaffenheit des Honig- und Mehlthaues, desgleichen die Mittel, sich dagegen zu verwahren, oder in gewissem Maaße den schlimmen Folgen vorzubeugen betrifft, so ist bereits im vorigen allerhand muthmaßlich angegeben worden d). Ob nun schon dieses dort eigentlich Getreyde, und Obstbäume angeht, so läßt es sich doch auch auf den Hopfen anwenden. Hier will ich also nur noch beyfügen, daß der Honigthau immer gern ein wenig vor dem Mittel des Brachmonats auf den Hopfen fällt; und daß die Blätter daran im Mittel des Heumonats schwarz werden, und übel riechen. — Der Mehlthau, der sich auf den Hopfen legt, ist ein weißer Thau, der im Sommer mit Aufgang der Sonne, hauptsächlich alsdenn fällt, wenn der Hopfen in der Blüthe steht. Er fällt so ungleich, daß er bisweilen auf einem ganzen Umkreiß, bisweilen nur auf einzelnen Stücken desselben angetroffen wird. Dieser Thau trocknet den Hopfen aus, macht die Blätter welk, und gering, und richtet folglich die Hopfenfrüchte zu Grunde. Ich will hier aus dem Journal Oeconomique von dieser Krankheit, welcher der Hopfen überaus sehr unter-

d) S. B. II. S. 444-455. B. IV. S. 335-350.

worfen ist, einen Bericht einrücken, der diesen Inhalt hat e). „Die Natur giebt wider diesen Unfall weiter kein Hülfsmittel an die Hand, als hinlänglichen Regen, damit die Gewächse abgespült, und ganz von diesem schädlichen Thaue befreyet werden. Indessen kommt der Regen den also beschädigten Pflanzen selten in der rechten Zeit zu Hülfe; daher ist man auf künstliche Mittel, sie wider diesen Zufall zu verwahren, bedacht gewesen. Manche haben ihr Hopfenfeld um und um mit Schweinmiste eingefaßt. Andre haben Leute mit büchener Asche auf dem Felde herumgehen, und den Hopfen unter der Zeit, da der Thau fiel, damit bestreuen lassen. Beyde achten ihr Mittel für das sicherste wider die schlimmen Folgen des Mehlthaues, und berufen sich dieserhalb auf die Erfahrung. Sie haben sogar beyderseits behauptet, ihr Mittel sey das einzige. Diejenigen, welche sich des Schweinmistes bedienen, sprechen, die Asche könne wohl etwan die Wirkung des Thaues in die Pflanze hindern. Zugleich aber würden dadurch die Schweislöcher verstopft, und der Erdboden seiner Feuchtigkeit beraubt; welcher Umstand für die Gewächse eben so schädlich sey. Nächst diesem wären nicht überall Buchen zu haben, und wenn man sie weit her holen sollte, so würde das Mittel wegen der Seltenheit und Schwierigkeit dazu zu gelangen wohl unbrauchbar werden — Die es mit der Asche halten, sprechen wieder, sie könnten nicht begreifen, wie Schweinmist, der im Frühlinge um das Hopfen-

e) Da ich diese Schrift in der Grundsprache nicht bey der Hand habe, so entlehne ich gegenwärtigen Auszug aus den auserlesnen Versuchen von Handlung, Ackerbau, Bergwerken, Fischerey, und andern nützlichen Gegenständen, in welche die besten Stücke aus dem Journal Oeconomique eingerückt, und zu London 1754. von den Herren Wilson und Durham herausgegeben sind.

Hopfenfeld herum gelegt wird, so bey Kräften bleiben könne, daß er den schlimmen Eigenschaften des Mehlthaues im Sommer abzuhelfen vermögend sey. Kurz, es wird von beyden Seiten behauptet, man habe es mit dem gegenseitigen Mittel versucht, und dadurch nichts ausgerichtet."

„Dieser Streit, der für alle Länder, wo Bier das ordentliche Getränke zu seyn pflegt, von großer Wichtigkeit ist, hat einen Naturforscher veranlaßt, sich um die Beschaffenheit des Mehlthaues zu bekümmern. Mit Hülfe eines Vergrößerungsglases hat er gefunden, daß er mit lauter Eyern von kleinen Gewürmen angefüllt sey, welche zu der Zeit, da der Hopfen blühet, in unzählicher Menge in der Luft fliegen. Dieses Ungeziefer nagt sogar an den Blättern der Bäume, und muß sich wie andere, von gleicher Gattung, allerhand Verwandlungen gefallen lassen. Diese Entdeckung brachte ihn auf folgende Gedanken. Die Ungeziefer machen sich nicht leicht an vollkommen gesunde Bäume, oder muntere Pflanzen, sondern nur an solche, die schwach und krank sind. Sie haben eine so genaue Empfindung, daß sie bloß aus dem äußerlichen, und vielleicht aus dem Geruche eine innerlich mangelhafte Pflanze unterscheiden, ohngeachtet sie uns vollkommen gesund und schön vorkommt. Vielleicht giebt also Schweinmist dem Hopfen soviel Kräfte, daß diese kleinen Thiergen dadurch abgeschreckt werden, ihn anzutasten. Denn man hat angemerkt, daß Ungeziefer, wenn es ein Blatt anfrißt, sogleich davon abgeht, wenn es darinnen einen Ueberfluß von Safte findet, dessen Salz, wie man vermuthet, für dasselbe gar zu stark ist; und daß es sich bloß an solche hält, welche anfangen einzugehen, und den Saft zu verlieren — Asche kann ebenfalls die Kraft haben, dem Ungeziefer zu schaden, und vielleicht ist das Salz davon

im Stande, es zu stören. Doch neuere Erfahrungen erlauben uns nicht, diesen zwey Mitteln völlig zu trauen, und wenn sie auch zuweilen den Hopfen gegen die Wirkungen des Mehlthaues in Sicherheit gesetzt haben, so dürfen wir doch daraus nicht schliessen, daß sie diesen gewünschten Endzweck allemal befördern werden. Wir kennen einen guten Hauswirth, dessen Hopfen sehr übel zugerichtet war, ohngeachtet um und um Mist lag, und Asche darauf gestreuet war. In kurzer Zeit waren die Blätter an den Pflanzen mit Millionen von kleinen weissen Insekten bedeckt. Es schien zwar, als ob die Asche sie tödtete. Allein es traf ein, was wir schon oben angezeigt haben, daß der Erdboden eben durch diese Asche seiner nöthigen Feuchtigkeit beraubet wurde. In dem Verlangen seinen Hopfen zu retten, besann er sich auf den Grundsatz in der Arzneykunst: Amarum necat vermes, bittere Sachen tödten Würmer. Er ließ also eine gewisse Menge Wermuth im Mörsel stoßen, und in Wasser einweichen. Mit diesem besprengte er seinen Hopfen vermittelst einer Sprütze. Allein es war zu spät, und der Hopfen war bereits verdorben. Ein Geistlicher in seiner Nachbarschaft, der gute Wissenschaft von dem Feldbau hatte, und welchem er erzählte, wie schlimm es ihm ergangen wäre, gab ihm die Antwort; wenn ihm dergleichen Zufall wiederführe, so gäbe er sich nicht so viele Mühe, sondern ließe gleich alle Blätter von seinem Hopfen durch seine Leute abzupfen. Die Stengel trieben hernach andre Blätter aus, und er erbauete davon wenigstens die Hälfte, und auch wohl zwey Drittheile dessen, was sonst wüchse f).

Eben

f) Dieses schickt sich vollkommen zu den Versuchen des Herrn von Chateauvieux, mit Abschneidung der Blätter an dem Getreyde, auf welche Mehlthau gefallen war. S. B. II. S. 445.

Eben diese Verfasser des Journal Oeconomique fügen in einem von ihren folgenden Blättern noch dieses bey: „Die Bekanntmachung der vorhergehenden Nachricht von dem Hopfen hat einen geschickten Hauswirth veranlaßt, uns seine Versuche über diesen Gegenstand mitzutheilen. Aus dem folgenden Auszuge seines Briefs, den wir mit dem größten Vergnügen bekannt machen, wird der Leser erkennen, daß ihm alle diejenigen, welche Hopfen bauen, Dank schuldig sind, und daß er in seinen Nachrichten völlig Glauben verdienet.

„Vor etlichen Jahren erfuhr ich, daß Schweinmist „mit großem Nutzen in Hopfengärten gebraucht werden „könne. Indessen konnte ich nicht begreifen, worinnen „eigentlich der Vortheil bestünde, den der Hopfen von „dieser Gattung des Mistes zu gewarten hätte. Daher „nahm ich mir nicht die Mühe, ihn vorzüglich vor an„derm zu gebrauchen. Da ich aber im vergangenen „Jahre allen meinen Hopfen durch den Mehlthau einge„büßt, und nur einen einzigen Ort wahrgenommen „hatte, wo meine Früchte unverletzt, und in gutem „Stande geblieben waren, so fand ich nach genauer Un„tersuchung, daß meine Leute eben auf diesen Fleck „Schweinsmist gelegt hatten, wo die Früchte von dem „Mehlthaue nicht verletzt worden waren. Ich bin da„her von den guten Wirkungen dieses Düngers über„zeugt, und dieses um desto mehr, da mein Land, wie „ich gewiß weiß, mit Dünger von allen Gattungen be„stellt war. Da nun der Schweinmist ohnedem auf „Getreydefeld unter allen am wenigsten dienlich ist, so „findet der Hauswirth gar wohl seine Rechnung dabey, „wenn er denselben auf sein Hopfenland braucht, und „seine Hopfengräben im Herbste sowohl, als im Früh„linge mit eben dieser Gattung von neuem Miste, ehe „er verfault ist, zudeckt.“

Der leztere Theil dieses Briefs enthält so gemeinnützige Sachen, daß ich nicht umhin kann, ihn hier einzurücken, ohngeachtet, ich mich von meinem gegenwärtigen Gegenstande ein wenig entferne. Die darinnen gegebenen Anweisungen sind freylich wohl ein wenig sonderbar. Indessen kann auch kaum glauben, daß der Schriftsteller Sachen hinschreiben sollte, wozu er keinen Grund gehabt hätte.

„Wenn es nicht viel Hopfen giebt, so muß man die Blätter, und jungen Zweige sammlen, und kann allerhand damit machen. Nur wird dabey viele Sorgfalt erfordert. Man darf keine andern, als reine, junge, ganze, und grüne Blätter, und nur die Spitzen von den grünen, jungen und saftigen Zweiglein nehmen. Diese müssen an einem sehr reinlichen, und luftigen Orte getrocknet werden.

„Es läßt sich Nachbier und Kofent damit brauen. Denn wenn man die Blätter und Zweiglein vom Hopfen hinein wirft, so wird dieses Getränke stärker, gesünder, und dauerhafter.

„In sehr großer Kälte des Winters sind die Hopfenblätter und Zweiglein eine vortreffliche Herzstärkung für das Vieh, und geben ihm ungemeine Kräfte. Man weicht sie zu dem Ende in siedendes Wasser, und gießt dieses hernach unter das gewöhnliche Getränke des Viehes.

„Noch mehr stärkt man das Vieh, wenn man die Spitzen von Fichten, oder Tannen in das Getränke mischt. Um es noch kräftiger zu machen, kocht man es, damit alles harzichte Wesen sich auflöst, und gießt das ausgezogne Wasser darunter. Auf einem von meinen

kleinen Güthern, welches um und um mit Bergen umgeben war, hatte ich etliche Kühe, welche von der Kälte so sehr angegriffen waren, daß sogar das Mark in den Gebeinen erfroren war. Sie lagen hülflos auf der Erde, und ohngeachtet ihnen das schönste Futter gegeben wurde, so konnten sie doch weder ein Glied brauchen, noch aufstehen. Daß sie sich so vortrefflich wieder erholten, dieses kann ich weiter nichts, als dem itzt angezeigten Mittel zuschreiben. In einem Monate wurden sie so gut wieder hergestellt, daß sie ohne die geringste Beyhülfe aufstunden, und seitdem haben sie die heftigste Kälte ausgestanden, ohne, daß sie ihnen das mindste gethan hat. Dieser sonderbare Umstand hat mich bewogen, Ihnen dieses zu melden, damit jedermann in dergleichen Fällen sich eben dieses Mittels bedienen möge."

Was den sogenannten heißen Brand anlangt, da muß ich nochmals bekennen, daß ich dieses, was Herr Miller in seinem Gärtnerwörterbuche, unter dem Worte Lupulus, Hopfen, nochmals von Wort zu Wort wiederholt, eben so wenig verstehe, als was er vorher unter dem Worte Brand dieserhalb gesagt hat. Ich muß daher den Leser auf meine vorige Anmerkung zurückweisen g), und kann nur bloß hier beyfügen, was Dr. Hales erzählt. Dieser hat im Heumonate, da dieser Brand den Hopfen am meisten anzufallen pflegt, die im Mittel eines Hopfenfeldes befindlichen Ranken fast von einem Ende des bepflanzten Feldes bis zum andern verbrannt gesehen, zu einer Zeit, da heißer Sonnenschein unmittelbar nach einem Regengusse erfolgte. Zu solchen Zeiten sieht man mit bloßem Auge die Dünste in so großer Menge aufsteigen, daß sie das, was man vorher klar und

g) S. 346.

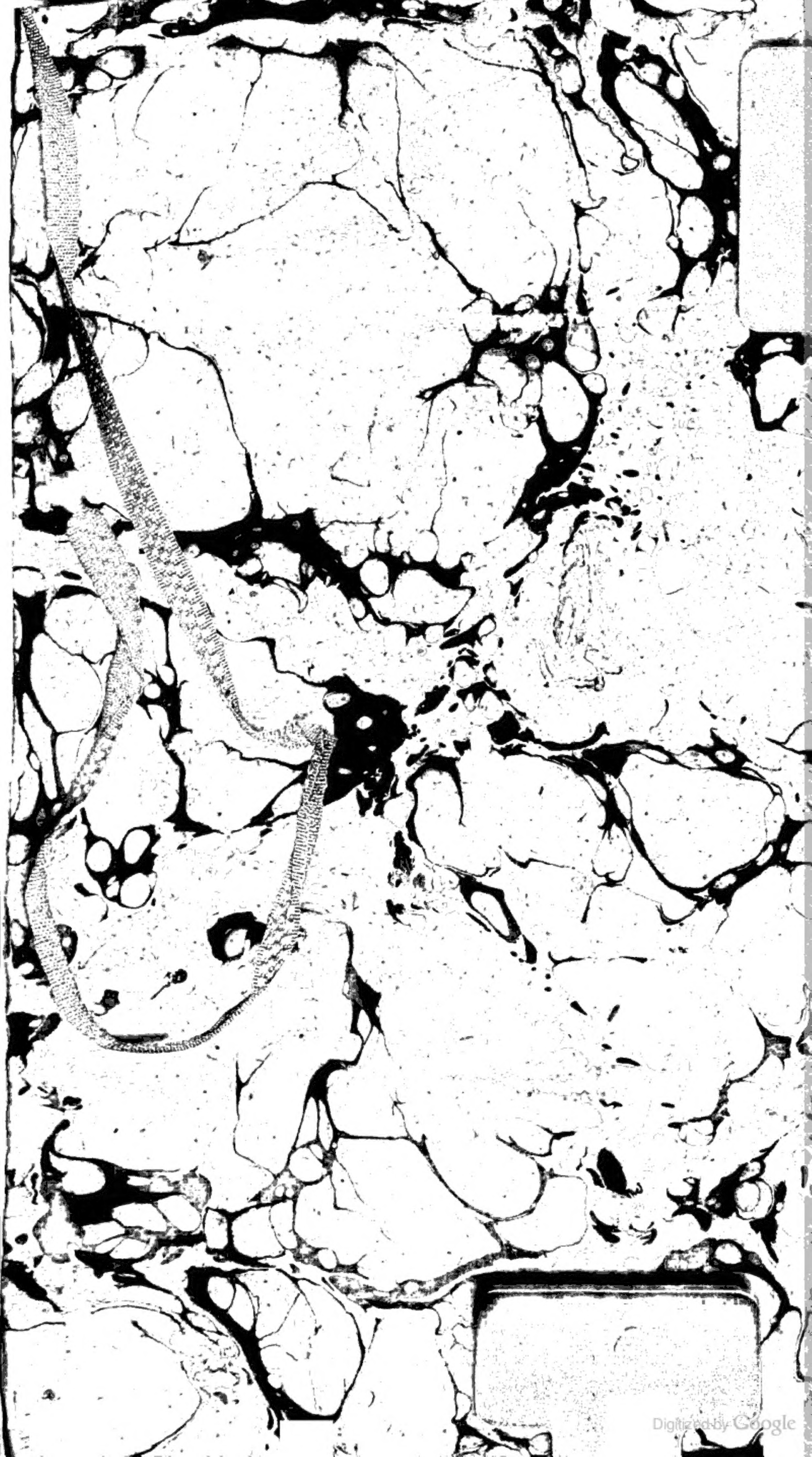
und deutlich sehen konnte, ganz dunkel und unerkänntlich machen. Die Ursache davon war vermuthlich die Menge von Dünsten, welche mitten auf dem Felde größer, als an den Rändern war: und da dieses Mittel der dichteste Mittelpunkt war, so mochten die Sonnenstralen sich in dem Durchgange durch diesen Mittelpunkt näher in einen Punkt zusammen gezogen haben, als es an den auswendigen Gegenden des Erdbodens geschieht. — Der Brand gieng um eilf Uhr, zu welcher Zeit der heiße Sonnenschein war, rechtwinklicht nach den Sonnenstralen. — Das Hopfenfeld befand sich in einem Thale, welches sich von Südwest, nach Nordost erstreckte, und soviel sich der Doktor erinnern konnte, war unter der Zeit, da der Brand sich anfieng, nur gar wenig Wind.

Ende des vierten Bandes.

tized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google